

الكلية : الزراعة
القسم : انتاج حيواني
اسم الطالب : علي احمد خلف
الشهادة : ماجستير
التخصص : تكنولوجيا دواجن
اسم المشرف : رياض كاظم موسى

تأثير استخدام مستخلصات نبات البردقوش (*OriganumMajarona*) على الصفات النوعية وظاهرة اسوداد العظام لأفخاذ ذبائح فروج اللحم المخزونة بالتجميد

هدفت الدراسة الحالية الى معرفة تأثير استخدام انواع وتركيز مختلفة مستخلصات نبات البردقوش *OriganumMajarona* في بعض الصفات الكيماوية والفيزيائية والميكروبية والحسية وظاهرة اسوداد العظام لأفخاذ ذبائح فروج اللحم المخزونة بالتجميد على درجة حرارة (-18) مئوية ولفترة (3) اشهر . شملت الدراسة خمس معاملات الاولى معاملة السيطرة (بدون اي اضافة) ، الثانية لحم الفخذ المضاف اليه المستخلص المائي لنبات البردقوش تركيزه (0.1 %) ، الثالثة لحم الفخذ المضاف اليه مستخلص نبات البردقوش تركيزه (0.2 %) ، الرابعة لحم الفخذ المضاف اليه مستخلص كحولي تركيزه (0.1 %) ، الخامسة لحم الفخذ المضاف اليه مستخلص كحولي تركيزه (0.05 %) . اظهرت النتائج ان معاملة المستخلص الكحولي لنبات البردقوش تركيزه (0.05 %) ادت الى الحفاظ على الصفات الكيماوية والفيزيائية والميكروبية والحسية خلال فترة الخزن كذلك ادت هذه المعاملة الى تقليل من ظاهرة اسوداد العظام للأفخاذ خلال فترة الخزن قبل وبعد الطبخ .

Student name : Ali Ahmed Khalaf **College :** Agriculture
Dept : Animal Production **Supervisors:** Prof. Riad Kazem Mousa
Degree : MSc **Field :** Poultry Technology

Effect of using different types of *Origanum Majarona* Extract on Quality traits and Black-Bond Syndrome of thigh meat broiler carcasses in frozen storage

The aim of the present study was to determine the effect of using different types and concentrations of *Origanum Majarona* extracts on some Chemical , Physical , Microbial , Sensory Tests and Black bone syndrome on thigh meat of broiler carcasses storage at (-18)c° three month .study including five treatments first control (none added) , second 0.1% Aqueous *Origanum Majorona* extract added to thigh meat, third 0.2 % Aqueous *Origanum Majarone* extract added to thigh meat, fourth 0.01% Alcoholic *Origanum Majarna* extract added to thigh meat . and fifth 0.05% Alcoholic *Origanum Majorana* extract added to thigh meat . the results can thigh meat of broiler carcasses that storage at (-18) c° three month with 0.05% Alcoholic *Origanum Majorana* extract that preserve Chemical , Physical , Microbial Sensory characters there for lowest effected in Black bone syndrome before and after cookin.