

استمارة مستخلصات رسائل وإطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

اسم الطالب: عطور عبد الكريم العطبي

الكلية: الزراعة

اسماء المشرفين: أ.م.د. امجد كاظم رسن

القسم: الأسماك والثروة البحرية

أ.م.د. صلاح مهدي نجم

الشهادة: الماجستير

التخصص: تكنولوجيا

عنوان الرسالة

دراسة مقارنة للصفات الكيميائية والتصنيعية لأسماك الكارب الشائع *Cyprinus carpio* L. من المياه الطبيعية والمرباة والمستوردة

ملخص الرسالة

أجريت الدراسة لتقدير التركيب الكيميائي والأحماض الدهنية والامينية والعدد البكتيري الكلي للنسيج العضلي لأسماك *Cyprinus carpio* L. في مدينة البصرة، بلغت أعلى نسبة للرطوبة في الأسماك الطازجة في كارب شط العرب 78.2% وأعلى رطوبة في الكارب المبرد في الكارب المستورد المبرد 79.4%، كانت أعلى نسبة رماد في الكارب الطازج في كارب الأحواض 2.29% وأعلى نسبة رماد في الكارب المبرد في كارب الأحواض 1.45% وأعلى نسبة للدهن في الأسماك الطازجة في الكارب المستورد 11.9% وأعلى نسبة دهن في الأسماك المبردة فكانت في الكارب المستورد 9.99% وأعلى نسبة بروتين في الكارب الطازج في كارب الأحواض 18.71% وأعلى نسبة بروتين في الأسماك المبردة في كارب الأحواض 16.96% وأعلى قيمة سعريية للأسماك الطازجة في كارب الأقفاص 165.62 كيلو سعرة/ 100 غم وأعلى قيمة في كارب الأقفاص المبرد 148.4 كيلو سعرة/ 100 غم، وأظهر تحليل الأحماض الدهنية المستويات في أحماض oleic acid, palmitic acid, stearic acid, stearic acid, docosahexaenoic acid، اما تحليل الأحماض الامينية فكانت أعلى مستويات الأحماض في Aspartic acid, Serine, Glutamic acid, Alanine, Glycine، وأعلى قيمة للعد البكتيري في الأسماك الطازجة في كارب شط العرب (7.6×10^3 cfu/g)، وأعلى قيمة للعد البكتيري في الأسماك المبردة في كارب شط العرب (7.44×10^7 cfu/g).

College of Agriculture

Student Name: Utor Abdul-Kareem Taher Alotbi

Dept.: Fisheries and Marine Resources

Supervisors: Assist. Prof. Dr. Amjed K. Resen

Assist. Prof. Dr. Salah M. Najim

Degree: Msc

Field: technology

Thesis Title

A comparative study on the chemical and processing qualities in the common carp *Cyprinus carpio* L. from natural waters, cultured and imported fish

Thesis Abstract

The current study to assess the chemical composition, fatty and amino acids and the total bacterial count of the muscular tissue from the *Cyprinus carpio* L. in Basrah city. The highest moisture content of fresh fish was 78.2% in Shatt Al-Arab samples while .The highest moisture content in iced fish 79.4% was in imported samples The highest ash content in fresh fish 2.29% was in pond fish and the highest ash content in iced samples 1.45% was in pond fish. The highest fat content in fresh fish 11.9% was in imported fish and the highest fat content of iced fish 9.99% was in imported fish. The highest protein content in fresh fish 18.71% was in pond fish and the highest protein content in iced fish 16.96% was in pond fish. The highest caloric value for fresh fish 165.62 Kcal/100 g in cage fish and the highest caloric value for iced fish 148.4 Kcal/100 g was in cage fish. The fatty acid analysis for the muscular tissue of fish indicated high levels of oleic ,palmitic ,stearic ,stearic ,docosahexaenoic acid. The analysis of amino acids in fish muscular tissue demonstrated high levels of Aspartic, Serine, Glutamic,Alanine and Glycine. The total bacterial count highest level in fresh fish 7.6×10^3 cfu/g was observed in Shatt Al-Arab fish while the highest level in iced fish 7.44×10^7 cfu/g was also in Shatt Al-Arab fish