

الكلية : الزراعة

أسم الطالب : فاطمة رعد منشد

القسم : علوم الأغذية

أسم المشرف أ . د. أم البشر حميد جابر الموسوي

التخصص : علوم الأغذية

الشهادة : ماجستير

عنوان الرسالة :

تحضير بيريكر اللحم البقري المنخفض الدهن ودراسة صفاته النوعية خلال مدة الخزن بالتجميد

ملخص الرسالة:

تضمنت الدراسة تحضير بيريكر اللحم البقري المنخفض الدهن والذي تم استبدال الدهن فيه بفتات الصمون اذ اجريت الدراسة على خمسة معاملات المعاملة الاولى (معاملة السيطرة) كانت نسبة الدهن فيها بنسبة 20% (استبدال الدهن صفر%) ، والمعاملة الثانية استبدال الدهن فيها بنسبة 25%(15% دهن) المعاملة الثالثة نسبة الاستبدال فيها 50% (10% دهن)، المعاملة الرابعة نسبة الاستبدال فيها 75% (5% دهن) والمعاملة الخامسة نسبة الاستبدال فيها 100% (صفر% دهن) وقد استعمل نوعين من الدهن هما الدهن البقري ودهن ألية الغنم خزن المنتج بالتجميد (-18±2) لمدة 120 يوم تمت خلالها متابعة الصفات النوعية للبيريكر للمدد (1 و 30 و 60 و 90 و 120) يوم أظهرت النتائج انخفاضاً معنوياً في نسبة الدهن والكوليسترول والبيروكسيد و TBA و FFA بزيادة نسبة استبدال الدهن كما تحسنت الصفات الفيزيائية للبيريكر وارتفعت قابلية حمل الماء وقيمة الرطوبة والدهن المحتجزة كما حصلت المعاملات التي استبدل فيها الدهن بنسب 75% و 100% على درجات تقييم مقبولة مقارنة بالمعاملات الأخرى كما أثر التجميد معنوياً في جميع الصفات المدروسة وقد تباين هذا التأثير بين الارتفاع والانخفاض حسب نوع الصفة

College: Agriculture

Name of student : Fatima Raad Menshad- Alali

Dept: food : food Science

Name of supervisor . Prof. Dr. Aum- EL- Bashar H.J.AL- Mossawi

Certificate : MSc

Specialization : food Science

Preparation of Low Fat Beef Burger and Study Properties During Frozen Storage

Abstract of Thesis

The study included preparation of low fat beef burger by replacing fat with bread crumbs in five treatment, the first one (control) which content 20% fat (0% replacement), the second treatment 25% fat replacement, the third treatment 50%, the fourth treatment 75% and the five treatment 100% (0% fat). We used two source of fats, beef fat and mutton tail fat. The burger stored in freezer (-18±2°C) for 120 days, during this period (1,30,60,90,120). The results showed that there is significant in cholesterol and Peroxide Value , TBA , free Fatty Acid with the increase of fat replacer and improved the physical properties and there is significant increase in water holding capacity and fat retention and moisture retention with the increase of fat replacer The result showed that the treatment which content low levels of fat have high degrees in all properties (Color, Flavor , Tenderness , Juiciness and Overall acceptability) compared with control (20%fat). All quality properties of burger significant affected with storage period. Some properties significant decrease such as fat , moisture , cholesterol, cooking yield , water holding capacity and fat , moisture retention but there is increase in other properties such as peroxide value, thiobarbituric acid , free fatty acid , cooking loss, thaw loss and shrinkage and also noticed that freezing storage period effect on organoleptic properties that decrease in degree during storage.