استمارة مستخلصات رسائل واطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية :- الزراعة **اسم الطالب :- ضحى صادق علي**
القسم :- علوم الأغذية والتقانات الإحيائية **اسم المشرف :- أ.م.د. حيدر ابراهيم علي**
التخصص :- الألبان والإحياء المجهريه **الشهادة :- ماجستير**

عنوان الرسالة أو الأطروحة :-

دراسة التأثير التثبيطي لمستخلصات نبات أكليل الجبل على الإحياء المجهرية وأطاله مدة حفظ الجبن الأبيض الطري

ملخص الرسالة أو الأطروحة :-

أجريت الدراسة بهدف إطالة مدة خزن الجبن الأبيض الطري المصنع محليا من حليب الابقار والجاموس المحلي وذلك باستعمال مستخلصات مختلفة لأوراق نبات أكليل الجبل. وقدر التركيب الكيميائي لأوراق اكليل ، واختبر محتوى اوراق اكليل الجبل من المواد الفعالة اذ اعطت نتائج ايجابية في الكشف عن الكلايكوسيدات والقلويات والفينولات والفلافونات والراتنجات. فضلا عن اختبار الكفاءة التثبيطية لمستخلصات الاوراق (المستخلص المائي البارد والحار بثلاث مستويات والمستخلص الكحولي البارد والحار اضافة الى المستخلص الزيتي) على ثلاثة انواع من البكتيريا السالبة لصبغة كرام وهي *Pseudomonas aeruginosa* و *Proteus mirabilis* و *Klebsilla pneumonia* وثلاثة انواع من البكتيريا موجبة لصبغة كرام وهي *Bacillus cereus* و *Staphylococcus aureus* و *Micrococcus luteus*. اذ اظهرت النتائج ان المستخلص الكحولي الحار اعطى تأثير معنوي في قطر التثبيط في البكتيريا قيد الاختبار، كذلك اختير المستخلص الكحولي الحار لدراسة اختبار أفضل رقم الهيدروجيني pH ودرجة حرارة ملائمة لخزنه عن طريق تعديل رقم هيدروجيني المستخلص الى (٣ و٤ و٥ و ٦ و٧ و٨) ودرجة حرارة (٥ و ٢٠ و ٤٠ و ٦٠)م وذلك باختبار مدى فعاليته التثبيطية على البكتيريا السالبة والموجبة لصبغة كرام اعلاه. اظهرت النتائج ان افضل رقم هيدروجيني كان pH=6 ودرجة حرارة ٥ درجة مئوية لمدة ثلاثة اسابيع. واستخدم المستخلص الكحولي في اختبارات القابلية الخزنية للجبن الابيض الطري المنتج من حليبي الابقار والجاموس، واظهرت النتائج ان المستخلص الكحولي الحار لأوراق اكليل الجبل بتركيز ٠.٥ غم. لتر-١، كان أفضل التراكيز المستعملة في الحفاظ على قيم لوغاريتم الانواع البكتيريه من بكتيريا القولون والمكورات العنقودية والبكتيريا المحلله للبروتين والدهن بفارق غير معنوي خلال الأسبوع الأول من الخزن

College :- Agriculture **Name of student :- Duha Sadek Ali**
Dept. :- Food and biotechnology Sciences **Name of supervisor :- Assit. Prof. Dr. Haeder.I.Ali**
Certificate :- Dairy Technology and Microbiology **Specialization :-Master**
Title of Thesis :-

The inhibitory effect of rosemary plant extracts on microorganisms and on extending the duration of preserving white soft cheese

Absract of Thesis :-

The study aimed at storing the locally produced soft white cheese, prepared from local cows and buffaloes milks, using various extracts of the rosemary plant leaves. Morning batch cow milk was collected from animal research station of the above college, while buffalos milk was purchased from private field at Hartha district of Basrah province. Milk was gathered at sterilized packaging and transferred to the laboratory. The chemical content of the rosemary leaves was estimated. Plant contents of active substances provided positive results in the detection of the Glycosides , alkaloids, phenols, flavonoids and resins. As well as the test of inhibitory efficiency of the extracts of rosemary leaves (cold and hot water extract of three levels; hot and cold alcoholic extract; in addition to the oil extract) on three species of gram negative bacteria (*Pseudomonas aeruginosa, Proteus mirabilis* and *Klebsilla pneumonia*) and three gram positive bacteria (*Bacillus cereus, Staphylococcus aureus and Micrococcus luteus*). Results revealed that the hot alcoholic extract gave a significant effect on the diameter of inhibition in the bacteria under test. Therefore, the hot alcoholic extract was selected to study the best pH and temperature suitable for safe storage by adjusting the acidity of the extract to 3, 4,5,6,7, 8) and heat to (5, 20, 40, 60 ºC) by testing the inhibitory effect on the negative and positive bacteria of gram dye. Results showed that the best pH level was 6 and temperature 5°C for three weeks. The alcoholic extract was used in the tests of the fresh white cheese produced from cows and buffalo milks. Results deduced that the hot alcohol extract of the rosemary leaves at a concentration of 0.5 g. L-1 has a significant effect on the logarithm of the bacteria under test