

الملخص

تضمنت الدراسة إجراء بعض الأختبارات الكيميائية والفيزيائية والريولوجية على خمسة اصناف من الحنطة المحلية وهي (اشور وعدنانية 1 وأباء 95 وتموز2 وابو غريب 3). واطهرت النتائج ان افضل صنف هو صنف حنطة اشور فقد تفوق على باقي الاصناف في محتواه من البروتين كما ونوعا. حضرت أغشية بسيطة من كلوتين الحنطة المستخلص من طحين حنطة صنف اشور وأغشية اخرى مركبة مع المواد الدهنية ودرس تأثير المواد المكونة للأغشية على خصائصها الفيزيائية والميكانيكية والحجزية. وامتازت الأغشية بكونها قائمة بحد ذاتها وشفافة وعديمة الطعم و الرائحة وذات لون مائل للاصفرار مرنة وناعمة الملمس بينما انخفضت شفافية الاغشية المركبة مع المواد الدهنية و اكتسبت لون المواد الدهنية وبما تتناسب وتركيز المادة الدهنية. أظهرت نتائج تغطية ثمار السدر بأغشية كلوتين الحنطة البسيطة والمركبة مع زيت زهرة الشمس 10 % نجاحا في تقليل نسب الرطوبة المفقودة من الثمار الطازجة وحافظت على نوعيتها اثناء الخزن بدرجة حرارة (4-6) م واطالة مدة خزنها اكثر من خمسة عشر يوم.

Abstract

This study includes doing chemical, physical and rheological tests on five kinds of local wheats (Ashur, Adnania 1, Ebae 95, Tamooz 2, and Abu Greib 3). The result shows that best class was Ashur wheat class in containing the quality and quantity of protein. Simple and composite films of gluten was prepared from Ashur flour wheat, and then study its physical, mechanical and barrier characteristics. and they were distinguished by transparency, lackness of taste and odour and its colour is light yellowish, flexible, and soft touch. While the composite films were fine texture and transparent of the films was lowered and it has taken the colour of fat and also the concentration of fat. The result shows the cover of christ's thorn fruit by simple and the lost moisture from fresh fruit and kept its quality during the period of storage in a degree (4-6) c more than fifteen days.