

استمارة مستخلصات رسائل وأطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية : الزراعة أسم الطالب : علياء جري شبيب

القسم : الثروة الحيوانية أسم المشرف : أ.م.د. أميرة كاظم ناصر

التخصص : علم اللحوم الشهادة : ماجستير علوم زراعية

عنوان الرسالة أو الأطروحة :

استخدام مخلفات معاملة تصنيع الأغذية في إطالة مدة حفظ اللحم البقري بالتبريد

ملخص الرسالة أو الأطروحة :

الخلاصة

هدفت الدراسة الحالية إلى استخدام مستخلصات نباتية محضرة بطريقة الاستخلاص الكحولي من مخلفات صناعة عصائر كل من الزبيب (العنب المجفف) والبرتقال والليمون الحامض (النومي بصرة) والرمان ومخلفات صناعة معجون الطماطة بتركيزات 0,3 و 0,5 و 0,7% في حفظ اللحم البقري الطازج بطريقة الغمر لإمكانية إطالة مدة حفظه بالتبريد (4م) ، وأجريت الاختبارات الكيميائية التي شملت كل من رقم البيروكسيد ونسبة الأحماض الدهنية الحرة كما قيست تراكيز الكوليستيرول والاختبارات الميكروبية التي تضمنت العد الكلي للبكتريا والبكتريا المحبة للبرودة والاختبارات الحسية والتي شملت اللون والنكهة والطراوة والعصيرية والقبول العام خلال مدد حفظ مختلفة ،

College : Agricultural

Name of student : Aliaa Jerry Shebeeb

Dept : Animal Resources

Name of supervisor : Ass.Prof. Amara K. Nassar

Certificate : Master of Science in Agriculture

Specilization : Meat Science

Utilization of Food Industrial Residuals For Cooling Beef Storage

Abstract of Thesis :

Summary

This study aimed to use plant extraction of (0.3, 0.5 and 0.7%) concentrations, were prepared From the waste fruits products each of Raisin grape, Limes , Pomegranate Orange as well as Tomato paste by alcohol extraction method. These concentrations used in beef meat samples pronologed cooling storage at 4C° by using Float method. Chemical taste were, Peroxide value, Fatty acids Percentage and cholesterol concentrations, and the microbial tests ; were ; the total microbial account beside number of psychrophiles .The panel tests were ; color, Flavor, tenderness, juiciness and over accept ability. All those tests done during different storage periods.