استمارة مستخلصات رسائل الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية: الزراعة
القسم: علوم الاغذية
التخصص: كيمياء حبوب

اسم الطالب: علاء سعد ناجي
اسم المشرف: أ. د. علي احمد ساهي
أ.م.د . علاء كريم نعيمة
الشهادة: ماجستير

عنوان الاطروحة تحضير لبن متخمر حيوي من حليب فول الصويا ودراسة صفاته الكيميائية والميكروبية و الحسية وتأثيره على بعض المعايير الدموية

ملخص الاطروحة

تضمنت الدراسة الحالية استخلاص حليب فول الصويا من بذوره وبثلاث طرائق استخلاص مختلفة و دراسة التركيب الكيميائي والصفات الفيزيائية للحليب الناتج لكل طريقة واختيرت الطريقة الثانية لانتاجها حليب يحتوي على ١٠.٤٤% وحامض الفايتيك ٠.٢٢٥% ودرست ضروف المثلى للانتاج حيث كانت افضل درجة حرارة للحضن ٤٠ م لمدة ٧ ساعات و حجم لقاح ٥ % اذ بلغ لوغاريتم العدد الكلي لبكتريا حامض اللاكتيك (١٠.٧٤) درس تأثير الخزن المبرد لمدة ٢٨ يوماً على عيوشية البكتريا النافعة إذ بلغ لوغاريتم أعداد البكتريا الكلية لحامض اللاكتيك في نهاية مدة الخزن (٩.٧٨) جرعت حيوانات التجارب باللبن الرائب لحليب فول الصويا بمعدل ٣ مل و ٢مل لمدة ٤٠ يوماً وأظهرت النتائج انخفاض النسبة المئوية الكوليسترول و الكليسيريدات الثلاثية في المعاملة T1 إذ بلغت (١١٤.٢٤، ٧٤.٥) ملغم \ ديسل على التوالي مقارنةً مع الضابطة (١٢٤.٦٧، ٩٧.٧٨) ملغم \ ديسل ، كما ارتفعت نسبة الهيماتوكريت والهيموكلوبين و كريات الدم البيضاء و صفائح الدم و كريات الدم الحمراء و متوسط كمية الهيموغلوبين بكريات الدم و حجم كريّات الدم و تركيز الهيموغلوبين في T1 و درست المعايير المناعية على حيوانات التجارب .اظهر التقييم الحسي للبن الرائب المنتج من حليب فول الصويا أن المعاملة المضاف لها نكهة الثوم حصلت على أعلى درجة تقييم اذ بلغت ٨٦.٦% بينما حصل اللبن الرائب بدون إضافة أي نكهة على أقل تقييم اذ كان ٥٣.٧% .

College of Agriculture
Dept: Food Science
Degree: Master

Student Name: Alla S.N.AL-Sharifi
Supervisors: Prof . Dr. Ali Ahmed Sahi
Asst .Prof . Dr.Alaa Kareem Niamah
Field: Chemistry cereal

Thesis Title

Bio-yoghurt preparation from soymilk and Study the chemical, microbiological and sensory evaluation of final and effects on certain criteria blood

Thesis Abstract

The current study includes soymilk extraction from its grains with three different extraction methods and study the chemical composition, physical properties of the milk for each method. the second method was chosen because its produce milk includes 10.44% total solid material and phytic acid 0.225% were used in soymilk fermentation and the best incubation temperature 40 °C for 7 hours , inoculation volume 5% the log of the total count of lactic acid bacteria 10.74 cfu /. The cold storage effect for 28 days were studied for probiotic bacteria survival, the log of total bacterial account 9.78 cfu / gm, The experimental animals were fed with milk soybean yogurt with 3 ml and 2 ml for 40 days , the result showed decreasing the rate of cholesterol and triglyceride in T1 treatment which were(114.24 , 74.5 mg / deciliter) respectively compared with control (97.78, 124.67 mg / deciliter) the hematocrit, hemoglobin, White blood cells, thrombocytes, red blood cells, and the average quantity of hemoglobin, the size of blood cells and the hemoglobin concentration in T1 treatment. The standard of immunity were investigated for the experimental animals The sensory evaluation showed that the yogurt produced .the rate of neutrophil degreased in T1 treatment from soybean milk include garlic taste had the highest degree 86.6% while the yogurt without addition of taste had the lowest value which was 53.7%