

استمارة مستخلصات رسائل الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة		
الكلية: الزراعة	اسم الطالب: زينة طارق نعمة	
القسم: علوم الاغذية	اسم المشرف: أ.د. منير عبود جاسم	
التخصص: علوم الاغذية	أ.م.د. روضة محمود علي	الشهادة: ماجستير

عنوان الاطروحة

استخلاص صبغة Astaxanthin من مخلفات الروبيان واختبار فعاليتها المضادة للأكسدة واستعمالها في بعض الانظمة الغذائية

ملخص الاطروحة

هدفت هذه الدراسة الى استغلال مخلفات الروبيان المتمثلة بالقشور في استخلاص صبغة الاستازانثين اذ تميز مذيبي الاسيتون 90% بأنه الاعلى استخلاص واعلى فعالية مضادة للأكسدة، وبقيت الصبغة محافظة على فعاليتها حتى 3 اشهر من الخزن ظهر من خلال النتائج ان للاستازانثين قوة اختزالية مقدارها 275% وقابلية على ربط ايون الحديدوز 89% وقدرة على اقتناص جذر الهيدروكسيل وبيروكسيد الهيدروجين والاكسجين النشط 87, 89.67, 84.79% على التوالي عند تركيز 20 ملغم/مل. شخصت الصبغة بطرق عدة وكان لأضافه الصبغة تأثير ايجابي بزيادة التراكيز على الصفات الحسية لأقراص اللحم المفروم ومنتج الكيك، طبقت الصبغة المستخلصة في حفظ بعض الانظمة الغذائية على أنها مضادات اكسدة كالزيوت النباتية واقراص اللحم المفروم والكيك باستعمال بعض الادلة والمعايير الكيميائية.

College of Agriculture

Student Name: Zina Tareq Neamah

Dept: Food Science

Supervisors: Prof. Dr. Munir A. J. Al-Tai
Ass. Prof. Dr. Rawdha M. Al-Ali

Degree: B.Sc.

Field: Food Science

Thesis Title

Extraction of Astaxanthin Pigment from Shrimp Waste and Tested it as Antioxidant Activity and Using in Some Food System

Thesis Title

This study aimed to exploit the waste of shrimp of crusted in extracting dye Astaxanthin as excellence solvent acetone 90% as the top draw and a higher effective anti-oxidant, and remained dye maintain the effectiveness of up to 3 months of storage demonstrated by the results that the Astaxanthin reducing power of the amount of 275% and portability on chelating ion ferrous 89% and the ability to seize the root of hydroxyl and hydrogen peroxide and active oxygen 87, 89.67, 84.79%, respectively, at a concentration of 20 mg / ml. Diagnosed dye in many ways was to add the dye positive effect increasing concentration on the sensory qualities of tablets minced meat and product Cake, applied dye learned to save some diets as antioxidants plant oil tablets minced meat and cakes using some evidence of chemical and standards.