

أستمارة مستخلصات رسائل وأطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة .

أسم الطالب : غيداء علي مكي

الكلية : الزراعة

أسم المشرف : أ.د. محارب عبد الحميد و أ.د.اميرة كاظم

القسم : الثروة الحيوانية

الشهادة :الدكتوراه

التخصص : تكنولوجيا لحوم

عنوان الأطروحة

تأثير بعض المستخلصات النباتية على الصفات النوعية للأفراس المصنعة من لحوم الإبقار والإبل خلال الخزن بالتبريد والتجميد

ملخص الرسالة أو الأطروحة :

الخلاصة : هدفت الدراسة الحالية الى استخدام مستخلصات نباتية محضرة بطريقة الاستخلاص الكحولي من اوراق الجرجير و الفجل و اكليل الجبل وبتراكيز 0.3,0.5,0.7 % كل منها في حفظ لحوم الابقار والإبل وقد اجريت تجربتان تضمنت التجربة الاولى الحفظ بالتبريد على درجة حرارة 4م ° والتجربة الثانية الحفظ بالتجميد على درجة حرارة -18م ° وتم الكشف عن المواد الفعالة في النباتات وشملت كشف القلويدات و الفينولات و الفلافونويدات و الكلايكوسيدات و الراتنجات وكشف التانينات و اجريت الاختبارات الكيميائية التي شملت كل من رقم البيروكسيد ونسبة الاحماض الدهنية الحرة والاختبارات الفيزيائية شملت حجم السائل المستخلص المتحرر ونسبة الفقد اثناء الطبخ والرغم الهيدروجيني والاختبارات الميكروبية التي تضمنت العدد الكلي للبكتريا والبكتريا المحبة للبرودة والاختبارات الحسية لعينات اللحوم المحفوظة بالتبريد والتجميد والتي شملت اللون والنكهة والطراوة والعصيرية والقبول العام

College:Agricultural

Name of student: Ghaidaa Ali Makki

Dept : animal production Name of supervisor: Prof. Dr. Muharib A. Tahir Ass. Prof. Dr. Amara K. Nasser

Certificate: Doctorate

Specilization: MEAT TECHNOLOGY

Effect of some plant extracts on quality characteristics of patties processed from beef and camel meat during refrigerated and frozen

Abstract of thesis

This study was aimed to use plant extracts prepared by alcoholic extraction method from the leaves of rocket salad, rosemary and radish in concentration of 0.3,0.5 and 0.7% of each. The extracts were addle to meat patties prepared of beef and camel meat and stored under 4c°, for 12 days or- 18C° for 4 months. Active ingredients in plant extracts (colloids , phenols, flavonoides, glycosides, resins and tanins) were determined. Chemical determinations (extract release volumc , cooking loss and pH velues)were determined on meat patties. In addition , microbial tests (total bacterial count and psychrophilic bacteria) and organoleptic evaluation (color , flavor, juiciness, tendenness and averall acceptability were determined on meat patties stored under refrigeration and freezing .

