

استمارة مستخلصات رسائل واطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

اسم الطالبة : عالية زيارة هاشم محمد الحلفي

الكلية: الزراعة

اسم المشرف :أ.د.ام البشر حميد جابر الموسوي

القسم: علوم الاغذية

الشهادة : دكتوراه

التخصص :

عنوان الرسالة او الاطروحة :

**تحضير ببتيدات حيوية من مخلفات الاسماك والروبيان وتنقيتها وتوصيفها
واختبار كفاءتها في حفظ اقراص اللحم البقري المفروم**

ملخص الرسالة او الاطروحة:

تضمنت الدراسة تحضير متحللات بروتينية من مخلفات الروبيان والاسماك باستعمال ثلاث انواع من الانزيمات هي: Alcalase و Pepsin و Flavourzyme، درس المحتوى الكيميائي للمخلفات و تم متابعة درجة التحلل البروتيني بالانزيمات الثلاثة لمدة خمس ساعات، واجريت عملية فصل للببتيدات بتقنية الترشيح الفائق باستعمال اغشية ذات 30و10و5 كيلودالتون للمتحلل البروتيني لانزيمي Alcalase و Pepsin و قدرت فعالية الببتيدات المفصولة المضادة للاكسدة والمثبطة للبكتريا ومحتواى الاحماض الامينية، ثم نقيت الاجزاء المفصولة بالترشيح الهلامي واختبرت فعالية القمم المضادة للاكسدة والمثبطة للبكتريا ومحتواها من الاحماض الامينية، كما قدر الوزن الجزيئي للقمم بتقنية الترحيل الكهربائي، ودرس ثبات فعالية الببتيدات المضادة للاكسدة تجاه التغير في درجة الحرارة وتغير الرقم الهيدروجيني والتركيز الملحي عند المعاملة بملح كلوريد الصوديوم، ثم اضيفت الببتيدات الى اقراص اللحم البقري المفروم واختبرت قدرتها في اطالة العمر الخرنى عن طريق تقليل اعداد البكتريا الملوثة للحم واعاقا الاكسدة اثناء خزن المنتج بالتبريد ثم اجريت عملية التقييم الحسى لهذه الاقراص.

College : Agriculture

Name of student : Alia Zyara Hashim AL-Hilfi

Dept : Food Sciences

Name of Supervisor :Prof. Dr. Aum –El-Bashar H.J.AL-Mossawi

Certificate : Doctorate

Specilization :

The study included preparation hydrolysate protein from shrimp and fish by products, using three types of enzymes are Alcalase and Pepsin and Flavourzyme. Chemical contents was studed. Degree of hydrolysis of the three enzymes was determined and continues for five hours. Peptides of hydrolysates protein was separated by Ultrafiltration membranes with 30,10, 5MWCO KDa , tested the antioxidation activity activity of peptides inhibition bacteria and content of amino acids,The molecular weight of peptides peaks was determined by electrophoresis The stability of antioxidant peptides towards thermal treatment , change in pH and treatment of sodium chloride salt ,then added to beef patties and tested ability in storage long live during decrease in the number of bacteria and antioxidant during cold storage then Sensory evaluation of beef patties