

- (٤) وعند تفريد الترای جلسريد بواسطة التحليل الكروماتوگرافى بالطبقة الرقيقة اعطى دهن الخنزير عشرة بقع منفصلة بينما اعطى دهن الضأن اربعة بقع فقط .
- (٥) دل الفحص الميكروسكوبى لدهن الخنزير ودهن الضأن على اختلاف شكل البلورات . فبلورات دهن الضأن كانت على شكل خصلة مروحية الشكل ذات اطراف مسننة وفى بعض الاحيان ظهرت على هيئة بلورات مستديرة مما قد يعزى الى تجمع عدد من البلورات المروحية معا . اما بلورات دهن الخنزير فقد كانت ذات اسطح ازيميلية الشكل .

٢ - منتجات الضأن و الخنزير المعلي :

- (١) كان عامل الاغناء بحامض البالتيك فى معلبات الضأن التى تحتوى على صفر ، ١٠ ، ٢٠ ، ١٠٠ % من انسجة الخنزير هو ٠.٢١ ، ٠.٨٥ ، ١.٢١ ، ٢.٤٥ على التوالي ولهذا يمكن الكشف عن انسجة الخنزير فى منتجات المعلبات بتحليل الدهن .
- (٢) نسبة عدم التشبع فى معلبات الضأن التى تحتوى على صفر ، ١٠ ، ١٠٠ % من انسجة خنزير تكون ١.٤٩ ، ١.٢٥ ، ٠.٥٠ على التوالي ، ومجموع $\frac{١٦}{١٨}$ فى معلبات الضأن التى تحتوى على صفر ، ١٠ ، ٢٠ ، ١٠٠ % من انسجة خنزير تكون ١.٣ ، ١.٨ ، ٢.٠٨ ، ٢.٤٥ .
- (٣) نسبة $\frac{USU}{SUS}$ لمعلبات الضأن التى تحتوى على صفر ، ١٠ ، ٢٠ ، ١٠٠ % من انسجة خنزير كانت ٠.١٢ ، ١.٦٦ ، ٣.٢٦٣ ، ١٧.٥٠ على التوالي .
- (٤) بالنسبة لمعلبات الضأن النقية وجدت اربعة بقع فقط عند تفريد الترای جلسريد على طبقة الكروماتوجرافيا الرقيقة . بينما المعلبات المحتوية على نسبة ١٠ ، ٢٠ % خنزير اوضحت ٦ - ٨ بقع . فزيادة عدد البقع عن اربعة بقع يعتبر دليل قاطع على وجود دهن خنزير فى العينة .
- (٥) بالفحص الميكروسكوبى لمعلبات الضأن النقية وجدت بللورات الدهن على شكل خصلة مروحية الشكل . بينما معلبات الضأن التى تحتوى على ١٠ ، ٢٠ % دهن خنزير وجدت فيها البللورات على هيئة خصلات مروحية الشكل ، وكذلك لوحظت البللورات ذات الاسطح الازيميلية الشكل للخنزير . ولكن معلبات الخنزير النقية وجد فيها البللورات ذات الاسطح الازيميلية الشكل فقط .