

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

أَسْأَلُ اللَّهَ سُبْحَانَهُ وَتَعَالَى أَنْ يَقْبَلَ هَذَا الْعَمَلُ قَبُولاً حَسَناً وَأَنْ

يَهَيِّئَ النَّفْعَ بِهِ لِلْجَمِيعِ

وَالْحَمْدُ لِلَّهِ أَوَّلًا وَآخِرًا وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ

وَسَلَّمَ الَّذِي عَلَّمَنَا

الدُّعَاءَ

”اللَّهُمَّ اغْنِنِي بِالْعِلْمِ وَأَجْعَلْ أَعْمَالَنَا زَادًا إِلَيْكَ وَقَرِينًا مِنْ

رِضْوَانِكَ فَإِنَّكَ هَيَّيْتَنَا الْفُقَرَاءَ وَمَا كُنَّا لِنُفْتِكَ لَوْلَا أَنْ

هَيَّيْتَنَا إِلَيْكَ يَا اللَّهُ.

الاسم: أميرة " محمد عبد الخالق " عبد السلام عمر
الدرجة : الماجستير

عنوان الرسالة : "إنتاج النودلز من استخلاصات متعددة من دقيق"

المشرفون : أ.د رؤف محمد عبد الله السعدنى

أ.د حسن حسن على حلف

أ.د مصطفى محمد الغرباوى

أ.د عبد احمد محمد

قسم: علوم الأغذية فرع : الصناعات الغذائية تاريخ منح الدرجة : / /

تضمن هذا البحث دراسة الخصائص الكيميائية الربولوجية والطرق التكنولوجية ودراسة بعض الموارد الطبيعية التى يمكن أن تستخدم فى استبدال جزء من دقيق القمح المستخدم فى صناعة النودلز النصف مجهزة كذلك دراسة ظروف التصنيع كالتالى:-

(وقت التبخير - حرارة القلى - عوامل جودة الطبخ - الخصائص الحسية للمنتج وعوامل الثبات أثناء التخزين لفترة طويلة للنودلز النصف مجهزة المصنعة معملياً.

فى هذه الدراسة استعمل دقيق القمح ذو استخراج 82% وهو المستخدم تجارياً فى إنتاج الخبز البلدى فى مصر ، ودقيق القمح ذو استخراج 72% وهو المستخدم تجارياً فى الفينو وكذلك دقيق القمح استخراج 65% وهو قليل التعارف ولكنه يستخدم صناعة المخبوزات الغربية العالية الجودة.

- أدى إحلال دقيق القمح بـ (10% دقيق ذرة - 5% البيدو 10% دقيق اوكر - 4% بنجر) إلى تغيرات كبيرة فى التركيب الكيماوى للنودلز المحضرة معملياً حيث أدى ذلك إلى زيادة محتوى النودلز فى البروتين والألياف والعناصر المعدنية فى الوقت نفسه الذى كانت لهذه النودلز خصائص جودة وصفات حسية مماثلة لتلك المحضرة من دقيق القمح فقط بدون إحلال وبذلك بالإضافة إلى هذه الصفات بأنها تميزت بأنها ادت إلى وفر فى استخدام الدقيق ووفر اقتصادى فى تكلفة المنتج وقيمة غذائية عالية.

الملخص العربى

• فى محاولة لإستكشاف إمكانية زيادة قابلية المستهلك المصرى لبعض الأغذية التقليدية الوطنية وكذلك الوجبات الأساسية لبعض الشعوب مثل صنف النودلز النصف مجهزة (شرائط المكرونة الرقيقة سريعة التحضير المقلية) و فى محاولة أيضا لتحسين وارتفاع و ترشيد استخدام أحد أهم الموارد الغذائية الأساسية فى مصر مثل دقيق القمح. فقد تضمن هذا البحث دراسة الخصائص الكيميائية الريولوجية والطرق التكنولوجية ودراسة بعض الموارد الطبيعية التى يمكن أن تستخدم فى تدعيم واستبدال جزء من الدقيق المستخدم فى صناعة النودلز النصف مجهز كذلك دراسة ظروف التصنيع وتشمل (وقت التبخير - حرارة القلى - مدة القلى) و عوامل جودة الطبخ بالإضافة إلى والخصائص الحسية للمنتج وعوامل الثبات أثناء تخزين النودلز النصف مجهزة و المصنعة معملياً لمدد طويلة.

• استعمل فى هذه الدراسة دقيق القمح ذو استخراج 82% وهو المستخدم تجارياً فى إنتاج الخبز البلدى فى مصر ، ودقيق القمح ذو استخراج 72% وهو المستخدم تجارياً فى إنتاج الفينو وكذلك دقيق القمح استخراج 65% وهو قليل التعارف ولكنه يستخدم صناعة المخبوزات الغربية العالية الجودة.

• ومن ناحية أخرى أختبرت المنتجات الطبيعية فى هذه الدراسة مثل (دقيق الأوكارا: إحدى مخلفات تصنيع لبن الصويا البيدو قشر البرتقال و دقيق الذرة و دقيق البنجر المجفف المطحون (بنجر المائدة أو الشمندر الأحمر) لدراسة إمكانية استخدامهم فى الاحلال لجزء من دقيق القمح ذو الاستخلاصات المختلفة (82% ، 72% ، 65%)

وذلك لدراسة امكانية استخدامهم م فى تحضير النودلز النصف مجهزة وكذلك دراسة التوصيف الكيمائى والنوعى للنودلز النصف مجهزة و المصنعة معملياً.

اشتملت الدراسة على تسع نقاط بحثية:-

1- التحليل الكيماوى للمواد الخام المستخدمة فى إعداد النودلز النصف مجهزة.

- أظهرت التحليلات أن دقيق القمح استخرج 82% كان الأعلى فى محتوى البروتين الخام والألياف الخام والرماد بينما كان الأقل فى كمية الكربوهيدرات الكلية بينما على العكس من ذلك احتوى دقيق القمح استخرج 65% على كمية اقل فى البروتين والرماد والألياف والدهون ولكنه كان الأعلى فى محتواه من الكربوهيدرات الكلية.

- تميز دقيق الأوكارا بمحتواه الأعلى فى البروتين (35.8%) ثم تلى ذلك دقيق الذرة (8.95%) ثم دقيق الألبىدو المستخلص من قشور البرتقال (4.49%) وأخيراً دقيق البنجر المجفف المطحون (1.2%) الذى احتوى على اقل كمية من البروتين.

- تميز البىدو قشر البرتقال بمحتواه العالى فى الالياف حيث سجل أعلى كمية فى الالياف الخام (17.3% يليه دقيق الاوكارا (7.12%) ثم دقيق الذرة (3%) وأخيراً دقيق البنجر المطحون (1.2%).

- تميز دقيق البنجر بمحتواه العالى فى نسبة الرماد (5.50%) يعقبه دقيق الاوكارا (3.8) ثم الالبىدو (3.47%) واخيراً دقيق الذرة (1.4%).

2- دراسة تمهيدية لتأثير نوع ومستوى الاحلال لبعض الموارد الطبيعية على

التركيب الكيماوى ودرجة جودة الطهى للنودلز النصف مجهزة.

تضمنت هذه الدراسة التمهيدية اختبار لبعض الموارد الطبيعية التى تضمنت على دقيق الاوكارا - دقيق البىدو البرتقال - دقيق الذرة - دقيق البنجر المجفف