

بأمراض القلب والأوعية الدموية عن طريق التأثير على مستوى ضغط الدم، مستوى كوليسترول الدم، مستوى جلوكوز الدم و تمثيل الأنسولين. الخلاصة: أوضحت النتائج أن إضافة قشر الترمس حسن من التقييم الحسى والتركيب الكيمياءى أو القيمة الغذائية لمنتج الباتون سالية; هذا يوضح مدى أهمية قشور البقوليات خاصة قشر الترمس لأطعمة مرضى البول السكرى.

الخلاصة:

اتضح من البيانات الموضحة اعلاه، أن قشر الترمس الحلو حسن من الخواص الحسدية لمنتج الباتون سالية (الطعم، اللون، الرائحة، المسام، القوام والتقبل العام) وكذلك أوضحت نتائج التحليل الكيمياءى أنه يحتوى على معدلات جيدة من البروتينات، الألياف، الرماد، المعادن، الفينولات ومضادات الأكسدة الكلية، حيث تلعب المواد الفيتو كيميائية دوراً هاماً في تغذية الانسان والصحة الجيدة، وبالتالي فإن زيادة مستوى قشر الترمس تزداد معدلات كلاً من البروتينات، الدهون، الألياف، الرماد، المعادن، الفينولات ومضادات الأكسدة، على عكس معدلات الرطوبة والكربوهيدرات أوضحت انخفاض فيها بزيادة مستوى قشر الترمس مقارنة بالعينة الضابطة. مما سبق اتضح مدى أهمية قشور البقوليات خاصة قشر الترمس الحلو في رفع القيمة الغذائية لبعض منتجات المخابز كأحد متطلبات أطعمة مرضى البول السكرى.

الكلمات المفتاحية:

البقوليات، الترمس، قشر الترمس، مرض الداء السكرى، مستوى جلوكوز الدم.