

البحث الخامس (فردى)
(غير مستخرج من رسالة)

عنوان البحث:

تأثير تدعيم العدس الأصفر ببعض الحبوب كبديل للبروتين الحيوانى و أثره على الخواص الحسية و جودة المنتج النهائى.

مكان وسنة النشر:

(تم نشر هذا البحث بمجلة البحوث فى مجالات التربية النوعية، جامعة المنيا، المجلد العاشر، العدد (53)، يوليو 2024.

المخلص:

يعد العدس غذاء نباتى يستهلك فى العالم، و ذلك بسبب محتواه المرتفع من البروتين، الكربوهيدرات المعقدة، الألياف الغذائية، حمض الفوليك والمواد الكيميائية النباتية النشطة بيولوجياً مثل الفلافونويد والفينولات الكلية، كما يتميز بخصائصه الوظيفية والتكنولوجية. يمكن استخدام العدس كغذاء صحى وبدل للحوم للأشخاص النباتيين أو المستهلكين الذين يرغبون بتناول كمات قليلة من اللحوم أو يستبعدونها. لذلك أجريت هذه الدراسة لتحديد تأثير تدعيم العدس الأصفر ببعض الحبوب كبديل للبروتين الحيوانى وتأثيره على الخصائص الحسية وجودة المنتج النهائى. تضمنت الدراسة تحليل التركيب الكيميائى: البروتين، الألياف الغذائية، الرماد، الفيتامينات والمعادن، كذلك إجراء التقييم الحسى للمنتجات المصنعة من العدس. تم تحضير أربع تركيبات مختلفة من الكفتة: 100% لحم، 100% عدس أصفر، 75% عدس مع 25% برغل و 75% عدس مع 25% سميد، حيث تم تقييم العينات على أنها مقبولة من قبل اللجنة، ولكن عينة كفتة العدس المدعمة بنسبة 25% برغل كان له أعلى قبول مقارنة بالعينات الضابطة. وأظهرت نتائج التركيب الكيميائى للعدس زيادة معنوية ($p < 0.05$) فى البروتينات، الألياف والرماد (25.2، 8.3، و 2.3)، والبرغل (10.02، 14.91، و 1.36)، والسميد (14.56، 3.81، و 0.69)، على التوالي. بالإضافة إلى ذلك، هناك تباين كبير فى محتوى المعادن وفيتامين أ. تراوح محتوى البروتين فى التركيبات المختلفة بين (25.75، 17.45، و 18.78) مقارنة بالكفتة الضابطة البالغة (17.76).

الخلاصة:

يمكن تدعيم العدس بالبرغل أو السميد لتحسين الجودة الغذائية للإنسان كبديل للحوم والحالة الصحية بسبب انخفاض محتواه من الدهون وارتفاع محتواه في البروتين والألياف. يقترح البحث أنه يمكن استخدام العدس كبديل للقول في صنع الفلافل.

الكلمات المفتاحية: عدس، حبوب، الفوائد الصحية، بدائل اللحوم.