

البحث السادس (مشترك)
(غير مستخرج من رسالة)

عنوان البحث:

تأثير إضافة بذور الشيا علي مدة التخزين للحوم المصنعة و أثرها علي جودة المنتج النهائي.

مكان وسنة النشر:

(تم نشر هذا البحث بمجلة البحوث في مجالات التربية النوعية، جامعة المنصورة، العدد (85)، يوليو 2024.

المخلص:

هدفت هذه الدراسة إلى التحقق من تأثير بذور الشيا (*Salvia hispanica*) بتركيزها 1% و 3% و 5% كمضاد للميكروبات في نقائق فرانكفورتر ولتقييم درجة الحموضة واستقرار الدهون والاستقرار الميكروبيولوجي والصفات الحسية خلال تخزين مبرد. قياس استقرار الدهون بقيم TBARS؛ الميكروبيولوجية والتحليل الحسي. النتائج المتعلقة بالرغم الهيدروجيني للسحق زيادة مع مرور الوقت في التخزين. بعد 14 يوماً من التخزين، كانت قيم TBARS 1.62 ملجم MDA / كغم للمعاملة بمستخلص الشيا 3% و 2.87 ملجم MDA / كغم لمعاملة المقارنة. وسجلت التحاليل الميكروبيولوجية في اليوم 14 انخفاضاً ملحوظاً في جميع العينات المحضرة ببذور الشيا وخاصة عند التركيز 5%. بينما أظهرت العينات في اليوم 21 زيادة في أعدادها عند نهاية التخزين. التقييم الحسي تم الحفاظ على الخصائص. خلاصة بذور الشيا (*Salvia hispanica*) بتركيز تبين أن 3% يثبط أكسدة الدهون في نقائق فرانكفورتر ويمنع البكتيريا *Enterobacteriaceae* خلال فترة التخزين.

الكلمات المفتاحية: بذور الشيا، اللحوم المدخنة، ظروف التخزين و مضادات الأكسدة.