

البحث الثامن (فردى)

(غير مستخرج من رسالة)

عنوان البحث:

أثر إضافة حليب البطاطس البيضاء و حليب البطاطا الحلوة كبديل للحليب الحيوانى و معزز حيوى فعال على الصفات النوعية و التغذوية للكلى.

مكان وسنة النشر:

(تم نشر هذا البحث فى المجلد العلمى المحكمه لدراسات و بحوث التربية النوعية، جامعة الزقازيق المجلد الحادى عشر، العدد الثالث، مسلسل (29)، يوليو 2025)

المخلص:

يعد الحليب النباتى بديلاً مشابهاً للحليب الحيوانى، نظراً لمحتواه الغنى بالعناصر الغذائية، الخصائص البيولوجية واستدامة البيئة، ويستخدم الحليب النباتى فى البلدان النامية كبديل غير مكلف أو لعدم كفاية حليب البقر. يعد حليب البطاطس بديل جديد، لأنه مصدر أفضل للبروتين، الفيتامينات والمعادن. يتم استهلاكه كغذاء وظيفي بسبب محتواه من مضادات الأكسدة والمواد الكيميائية النباتية. لذا هدفت هذه الدراسة إلى أثر إضافة حليب البطاطس البيضاء وحليب البطاطا الحلوة كبديل لحليب الحيوان ومعزز حيوى فعال على الصفات النوعية و التغذوية للكلى. تم تحضير حليب بديل من البطاطس والبطاطا الحلوة، كذلك تحديد الخصائص الكيميائية، الفيزيائية والحسية. أظهرت النتائج اختلاف معنوى بين حليب البطاطس وحليب البطاطا الحلوة مقارنة بحليب الجاموسى؛ فكانت قيم البروتين (4.2% و 9.8% و 3.2%) و كان محتوى الدهون والرماد (2.9% و 1.1%) فى حليب البطاطس مقارنة بحليب الجاموس (2.1% و 0.8%) ، كما كانت قيم الماغنيسيوم، البوتاسيوم، الزنك والحديد مرتفعة (41.7 و 210.6 و 1.8 و 0.8) مقارنة بحليب الجاموس (30.3 و 165.9 و 0.24 و 0.14) على التوالي، أيضاً كان لحليب البطاطا الحلوة قيم مرتفعة فى التقييم الحسى كالطعم، النكهة والملس، (9.4 و 9.7

و9.5) مقارنة بحليب البطاطس (7.4 و8.3 و8.0) علي التوالي، لكن قيم اللون و التقبل العام في حليب البطاطس سجلت نتائج مرتفعة (9.4 و8.2) مقارنة بحليب البطاطا الحلوة (7.7 و 7.3) علي التوالي. كما أوضحت الخصائص الفيزيائية تقبل عام لكلاً من كيك حليب البطاطس و كيك حليب البطاطا الحلوة.

الخلاصة: يمكن أن يستخدم حليب البطاطس كبديل للحليب الحيواني، غذاء وظيفي و معزز حيوي فعال في الصفات النوعية و التغذوية للكيك.

الكلمات المفتاحية: بدائل الحليب النباتي، البطاطس، حليب البطاطس، حليب البطاطا الحلوة