



Department : Dairy Science and Technology

Field of study : Dairying

Scientific Degree : M.Sc.

Date of Conferment: Jan. 15 , 2020

Title of Thesis : **FORTIFICATION OF SOME DAIRY PRODUCTS WITH MANGO'S FIBER**

Name of Applicant: Fatma Eldahshan Elsayed Eldahshan

Supervision Committee:

- Dr. Kh. M. K. Kebary: Prof. of Dairy Science and Technology, Fac. of Agric., Menoufia Univ.
- Dr. S. A. Hussein : Prof. of Dairy Science and Technology, Fac. of Agric., Menoufia Univ.
- Dr. R. M. Badaw : Prof. of Dairy Science and Technology, Fac. of Agric., Menoufia Univ.

ABSTRACT: *Effect of supplementing ice cream with mango's peels fibers powder on the chemical, rheological and sensory properties. Therefore 5 treatments of ice cream were made. Control ice cream treatment was prepared without mango's peel fiber powder. The other four treatments were made by adding 0.5, 1.0, 1.5, 2.0% mango's peel fiber powder. Supplementing ice cream with mango's peel fibers powder did not affect significantly ($p > 0.05$) titratable acidity, pH, fat and ash content of the resultant ice cream treatments. On the other hand, total solids, total protein, titratable acidity, pH, fat and ash did not change in ice cream samples during storage, for 10 weeks, scores of sensory evaluation were almost stable during the first 6 weeks of storage period then decreased slightly until the end of storage period.*

Key words: *Ice cream, mango's peel powder, titratable acidity .*

عنوان الرسالة: تدعيم بعض منتجات الألبان بألياف المانجو

اسم الباحث : فاطمة الدهشان السيد الدهشان

الدرجة العلمية: الماجستير في العلوم الزراعية(ألبان)

القسم العلمي : علوم وتكنولوجيا الألبان

تاريخ موافقة مجلس الكلية : ٢٠٢٠/١/١٥

لجنة الإشراف: أ.د/ خميس محمد كعباري أستاذ علوم وتكنولوجيا الألبان المتفرغ ، كلية الزراعة، جامعة المنوفية

أ.د/ سامي عبدالرحمن حسين أستاذ علوم وتكنولوجيا الألبان المتفرغ ، كلية الزراعة، جامعة المنوفية

أ.د. / أ.د. رجب محمد بدوي أستاذ ورئيس قسم علوم وتكنولوجيا الألبان، كلية الزراعة، جامعة المنوفية

الملخص العربي

اهتمت الدراسة في هذا الجزء على تأثير تدعيم الأيس كريم بقشر المانجو المجفف وذلك بنسب مختلفة على بعض الخواص الكيميائية والريولوجية والحسية للأيس كريم ، ولقد تم تصنيع ٥ معاملات وكانت المعاملة الكنترول بدون اضافة قشر المانجو المجفف اما المعاملات T1،T2،T3،T4 فقد تم تصنيعهم بنسب اضافة 0.5 , 1.0 , 1.5 , ٢.٠% على الترتيب وتم تخزين المعاملات في الفريزر على-٥٢٠ م لمدة ١٠ اسابيع لتقدير الاختبارات الحسية والتحليلات الكيماوية والريولوجية.

ولقد اوضحت النتائج المتحصل ان تدعيم الأيس كريم بقشر المانجو المجفف لم يؤثر معنويا على الحموضة والدهن ، على الجانب الاخر لم يتاثر الحموضة والدهن والجوامد الكلية والرماد خلال فترات التخزين .pH. الكلمات الدالة: الأيس كريم – قشر المانجو المجفف .