

Department : Food Science and Technology
Field of study : Food Technology
Scientific Degree : Ph.D.
Date of Conferment : Apr. 12, 2017
Title of Thesis : UTILIZATION OF SPENT LAYING HEN MEAT IN PROCESSING OF SOME NEW CHICKEN PRODUCTS.
Name of Applicant : Nesrin Saad El-Din Mohammed
Supervision Committee:
- Dr. A. A. El-Bedawey : Prof. of Food Science and Technology, Fac. of Agric., Menoufia Univ.
- Dr. E. H. Mansour : Prof. of Food Science and Technology, Fac. of Agric., Menoufia Univ.
- Dr. A. S. A. Osheba : Prof. of Food Technology Research Institute, Agricultural Research Center, ACR Giza.
- Dr. Amal A.A. M.Hassan: Lecturer of Food Science and Technology, Fac. of Agric., Menoufia Univ.

ABSTRACT: *This study was conducted to prepare surimi from breast and leg spent hen meat and stored at -18°C for 3 months. Spent hen sausage was prepared by replacing spent hen meat in the sausage formula with 10, 20 and 30% breast and leg type surimi and stored at -18°C for 5 months. Chicken kobeba was prepared by soaking in different acidic marination solution with 5% soy sauce (lime juice: water, 1:3, v/v, propionic acid 1% and acetic acid 1%) and stored at -18°C for 5 months. The proximate composition, chemical and physiochemical properties, cooking characteristics, microbiological analysis and sensory properties of prepared products were evaluated.*

Key words: *Spent hen meat, surimi, sausage, kobeba and chemical and physical quality.*

عنوان الرسالة: الإستفادة من لحوم أمهات الدجاج فى تصنيع بعض منتجات الدجاج الجديدة

اسم الباحث : نسرين سعد الدين محمد

الدرجة العلمية: دكتور الفلسفة فى العلوم الزراعية

القسم العلمى : علوم وتكنولوجيا الأغذية (صناعات غذائية)

تاريخ موافقة مجلس الكلية : 12 أبريل 2017

لجنة الإشراف: ا.د. أبو الفتح عبد القادر الببويى أستاذ الصناعات الغذائية المتفرغ - كلية الزراعة - جامعة المنوفية

أ.د. محمد علي حسن أبوعميرة أستاذ الصناعات الغذائية المتفرغ - كلية الزراعة - جامعة المنوفية

أ.د. عاطف سعد عبد المنعم عشبية رئيس قسم بحوث تكنولوجيا اللحوم والأسماك - معهد بحوث تكنولوجيا

الأغذية - مركز البحوث الزراعية - الجيزة

د. أمل أحمد عاطف محمد حسن مدرس الصناعات الغذائية - كلية الزراعة - جامعة المنوفية

المخلص العربى

أجريت هذه الدراسة لإنتاج سوريمى من صدور و أوراك أمهات الدجاج وتم تخزينه بالتجميد على -18°م لمدة ثلاثة أشهر وإنتاج سجق من أمهات الدجاج و ذلك باستبدال لحم أمهات الدجاج بنسب 10، 20، 30% بكل من السوريمى المصنع من الصدور و الأوراك و التخزين بالتجميد على -18°م لمدة خمسة أشهر . وإنتاج كبيبه من لحوم أمهات الدجاج بعد إجراء معاملات نقع فى ثلاث محاليل حامضيه مع 5% صلصة فول الصويا (عصير الليمون المخفف بالماء بنسبة 1:3 ، و حمض البروبيونيك 1%، حمض الخليك 1%) و التخزين بالتجميد على -18°م لمدة خمسة أشهر. وتم تقييم التركيب الكيمائى، خصائص الجودة الفيزيائية والكيميائية، القوام، التحليل الميكروبيولوجية والخصائص الحسية للمنتجات.

الكلمات المفتاحية:

لحوم أمهات الدجاج-السوريمى-السجق-الكبيبه-خصائص الجودة الكيميائية و الفيزيائية.