

Department : Food science and Technology
Field of study : Food science and Technology
Scientific Degree : M. Sc.
Date of Conferment : Jul. 13 , 2016
Title of Thesis : *PREPARATION OF SOME FOOD PRODUCTS FROM SOME UNTRADITIONAL AGRICULTURE SOURCES.*
Name of Applicant : Abdullah Sallam Shafey Mahmoud Sallam
Supervision Committee:
- Dr. A. A. El-Bedawey : Prof. of Food science and Technology, Fac. of Agric., Menoufia Univ.
- Dr. A. E. El-Beltagy : Prof. of Food science and Technology, Fac. of Agric., Menoufia Univ.

ABSTRACT: *In this study, the manufacture of new types of untraditional agricultural sources in the Egyptian market or the global market of fruit and vegetables and plant materials with high nutritional value and variety but is not used on a commercial scale. In the beginning was the use of mint, papaya and Hibiscus of new types of jams and after sensory evaluation got samples jam papaya and and mint to accept sensory high. For this study tended to add vanilla pulp mango pulp apples to the work of the various combinations and after many sensory experiences by sensory arbitrators got seven combinations of high results of the evaluation of sensory high, namely, (jam Hibiscus, mint jam and jam with papaya mango pulp ratio of 25%). The analysis of the raw materials used in the study is chemically and nutritionally the results showed the increase of these raw materials, vitamins and minerals and contain a percentage of protein and high content of carbohydrates. Three were analyzing samples prepared from non-traditional jam nutritionally and then these mixtures microbiology to study the safety evaluated by sensory evaluation and found to be safe from the microbiological. It was an experiment the jam with a concentration of 62 Brix manufactured u was used in the rest of the study, therefore, was three mixtures manufactured in this way were chemically and nutritionally analyzed and Microbiology. It was measure the rheological properties the results of the analysis rheileology that all selected mixtures behave non-Newton behaviour "pseudo plastic" with stress subordination has been studying the effect of temperature on the strength of these mixtures and found that heat a large effect on the strength of these foods has been the activation energy account and through these tests found These mixtures are of a good and proper strength.*

Key words: *Jam - nutritional value -- sensory evaluation - physiochemical characteristics - microbiologically examination - rheological characteristics .*

عنوان الرسالة: إعداد بعض المنتجات الغذائية من مصادر نباتية غير تقليدية.

اسم الباحث: عبدالله سلام شافعي محمود سلام

الدرجة العلمية: الماجستير فى العلوم الزراعية (صناعات غذائية)

القسم العلمى: علوم وتكنولوجيا الأغذية

تاريخ موافقة مجلس الكلية: 13 يوليو 2016

لجنة الإشراف: ا.د. أبو الفتح عبدالقادر البيديوي أستاذ الصناعات الغذائية المتفرغ - كلية الزراعة - جامعة المنوفية

ا.د. علاء الدين السيد البلتاجي أستاذ ورئيس قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية الزراعة - جامعة المنوفية

الملخص العربي

فى هذه الدراسة تم تصنيع نوعيات جديدة من المربيات الغير تقليدية فى السوق المصرى أو السوق العالمى من فاكهة وخضروات ومواد نباتية ذات قيمة غذائية عالية ومتنوعة ولكنها غير مستخدمة على المستوى التجارى. فى البداية تم إستخدام الكركديه والنعناع والباباظ لتصنيع نوعيات جديدة من المربيات وبعد إجراء التقييم الحسى لها حصلت عينات مربى الباباظ على قبول متوسط بينما حصلت مربى كل من الكركديه والنعناع على قبول حسى عالى. ولهذا أتجهت الدراسة الى اضافة لب المانجو الي مربى الباباظ بنسبة 25% ، وذلك لعمل التوليفات المختلفة وبعد العديد من التجارب الحسية بواسطة المحكميين الحسيين حصلت الثلاث توليفات عالى نتائج تقييم حسى عالى وهى (مربى الكركديه، مربى مربى النعناع، مربى الباباظ مع نسبة لب مانجو 25%). تم تحليل المواد الخام المستخدمة فى الدراسة كيميائيا وتغذويا وأوضحت النتائج أرتفاع هذه المواد الخام والفيتامينات والأملاح المعدنية وأحتوائها على نسبة من البروتين وإرتفاع محتوياتها من الكربوهيدرات. وتم تحليل الثلاث عينات المحضرة من المربى الغير تقليدية تغذويا و بعد ذلك قيمت هذه الخلطات ميكروبيولوجيا لدراسة أمانها قبل تقييمها حسيا ووجد أنها آمنة من الناحية الميكروبيولوجية. وتم قياس الخواص الريولوجية وأوضحت نتائج التحليل الريولوجى أن جميع الخلطات المختارة تسلك السلوك الغير نيوتينى، التخزين. ولذا توصى الدراسة بإنتاج هذه الخلطات على النطاق التجارى والأستفادة منها على المستوى المحلى والتصدير.

الكلمات المساعدة: مربى - التركيب الكيماوى والتغذوى - الخصائص الحسية - الخواص الريولوجية .