

إنتاج وتقييم بعض منتجات اللحوم من الناحية الغذائية

والكيماوية

: نوره عبدالله سالم الدوسري

إشراف : أ.د ليلي أحمد حلمي البديوي

أ. د همت بنت إبراهيم معتوق

المستخلص

تهدف الدراسة إلى التعرف على التركيب الكيماوي لبعض أنواع اللحوم الطازجة ومنتجاتها المتداولة في السوق المحلي ومقارنة المحتوى الكيماوي بالقيمة الغذائية لهذه المنتجات والتعرف على التركيب الكيماوي لبعض أنواع اللحوم الطازجة ومنتجاتها التي سيتم تحضيرها ومدى تأثير ذلك على القيمة الغذائية لهذه المنتجات والتعرف على الصفات والخواص الحسية للحوم النعام أظهرت النتائج إنخفاض محتوى الدهن في لحم النعام الطازج (٢,١١%) مقارنة مع لحم الدجاج والغنم (٦,١٢% ، ٦,٠١%) على التوالي بينما تقاربت نسبة الدهن في اللحم البقري مع النعام حيث كانت (٢,٢١%) وكان المحتوى في كل من البروتين والرماد متقارب في عينات اللحوم المختلفة وكانت نسبة الرماد في العينات المصنعة أعلى منها في اللحم الطازج وقد يرجع ذلك بإضافات لبعض اللحوم المصنعة حيث كانت (١,١٦% ، ٢,٦٧% ، ٢,١% ، ١,٨٥%) في النعام والدجاج والبقري والغنم على التوالي وكان محتوى الدهون غير المشبعة هي الأعلى في لحم النعام مقارنة مع اللحوم الأخرى وكذلك نسبة الدهون غير المشبعة إلى المشبعة مرتفعة في لحم النعام أيضاً وكان محتوى الكوليسترول هو الأقل في لحم النعام كما كان أيضاً المنتج المصنوع للنعام هو الأفضل تبعاً لمقياس التذوق وأن طريقة الطهي بالتسبيك كانت الأفضل.

Production And Evaluation Of Some Meat Products From Nutritional And Chemical Aspects

Presented by:NorurahAbdullah Al-Dossari

**Supervision: A.Dr.Laila Ahmed Helmi EL-Bedewi
A.Dr.Hemmat Ibrahim Matuk**

Abstract

This study aims to identify the chemical composition of some types of fresh meat and products in domestic market, and meat comparing the chemical content of the food value of these products to identify the chemical composition of certain types of alternative, fresh and products meat that will be prepared and its impact on the nutritional value of these products and to identify the qualities and attributes of sensual properties of alternative meat, Results showed lower fat content (2.11%) in fresh ostrich meat than chicken and lamp meat (6.12%, 6.01%) respectively and it was almost the same with red beef meat(2.21%). The both content of protein and ash was nearly comparable with other meat samples.The proportion of ash in processed samples was higher than in fresh meat for the existence of other additions(1.16% , 2.67% , 2.1% , 1.85%) in ostriches ,chicken, beef and lamp respectively, The content of USFA and ratios were higher in ostrich meat than other meats USFA / SFA. The cholesterol content was the lower in ostrich meat. The ostriche meat product was the preferable one according to panalists score, and the stewing cooking was the better than ather one.

