جامعة الفيوم Fayoum University	**جامعة الفيوم** **كلية الزراعة** **قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية**	كلية الزراعة

رقم البحث: السادس **بحث مشترك غير مستخرج من رسالة** **منشور فى مجلة محلية متخصصة**

عنوان البحث باللغة العربية **تأثير طرق التحضير المنزلية على محتوى حب العزيز من الأفلاتوكسينات والفينولات**

عنوان البحث باللغة الإنجليزية **Aflatoxin Contamination, Phenolic Contents Concentration in Tigernuts as Affected by Traditional Household Processes.**

الباحثون المشاركون بالترتيب:

١) **د/ محمد حسين حمدي روبى** مدرس بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية – كلية الزراعة – جامعة الفيوم.

٢) د/ سماح أحمد عبد التواب مدرس بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية – كلية الزراعة – جامعة الفيوم.

٣) د/ علاء الدين محمود عبد اللطيف الفخراني أستاذ مساعد بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية – كلية الزراعة – جامعة الفيوم.

مكان النشر: **Egyptian Journal of Food Science, 46, pp. 189 –196.**

تاريخ النشر: **2018**

سبق تقييمه بتقدير (مقبول) أمام اللجنة العلمية الدائمة لترقية الأساتذة والأساتذة المساعدون **(لجنة الصناعات الغذائية والألبان رقم ٤٢) - بتاريخ ٢٠١٩/٨/٢٨.**

ملخص البحث باللغة العربية:

تختلف طرق تحضير حب العزيز فى التأثير على محتواها من المواد الفينولية والتأثير المضاد للأكسدة وكذلك تركيز الأفلاتوكسينات. وقد تم دراسة تأثير غمر حب العزيز فى الماء المغلي والنقع على درجة ٢٥ م والتحميص على درجة حرارة ١٣٠م على محتواها من المواد الفينولية والتأثير المضاد للأكسدة وتركيزات الأفلاتوكسينات. تم تقدير التأثير المضاد للأكسدة بواسطة طريقتي ال DPPH،ABTS.

أظهرت النتائج أن الغمر فى الماء المغلي كان له التأثير الأكبر فى خفض محتوى المواد الفينولية بالمقارنة بالتحميص أو النقع فى الماء على درجة ٢٥م.وبالنسبة لتأثير طرق التحضير على تركيزات الأفلاتوكسينات اختلفت باختلاف طريقه التحضير حيث كانت نسب الخفض كما يلي: ٣٠ ، ٧٠ ، ٩٥.١٢% على التوالي بالنسبة للغمر فى الماء المغلي والتحميص ثم النقع فى الماء على درجة ٢٥م. وعموما فإن طرق التحضير هذه قد خفضت من تركيز الأفلاتوكسينات ولكنها لم تزيلها نهائيا.

رئيس مجلس القسم **عميد الكلية**

أ.د/ عوض عبد التواب محمود **أ.د/ منى عبد التواب الخشاب**