



تتشرف كلية الدراسات العليا وكلية الزراعة والاعذية بدعوتكم لحضور

مناقشة رسالة الماجستير

العنوان

تأثير المعالجات الحرارية على بروتينات حليب الإبل

للطالب

كرستال دكلمنت دكوستا

المشرف

أ.د. عفاف كمال الدين، قسم علوم الاغذية
كلية الزراعة والاعذية

المكان والزمان

8:00 صباحاً

الخميس، 12 إبريل 2018

قاعة 043، مبنى F3

الملخص

يعد حليب الإبل مصدر غذائي هام في الاماكن الجافة لأسباب تتعلق بالإرث الثقافي والقيمة الغذائية والعلاجية. تتأثر بروتينات الحليب بالحرارة فتتغير تركيبها وتتفاعل مع المركبات الاخرى الموجودة في الحليب. الهدف من هذه الأطروحة هو دراسة أثر درجات الحرارة المختلفة (60 - 130) درجة مئوية (ومدة التسخين) 0، 1، 10 و30 دقيقة (على بروتينات حليب الإبل). تمت متابعة التغيرات بواسطة الفصل الكهربائي الهلامي ومجموعات الثيول الحر وهيدروكسيد ميثيل الفارفال. وقد لوحظ في هذه الدراسة ان التغيرات في البروتينات تبدأ خلال الدقيقة الأولى من التسخين وأن البروتينات في مصّل الحليب أكثر تأثراً بالحرارة من بروتينات التجين) الكاسينات. ونسبة لخلو حليب الإبل من البتا لاكتوغلوبيولين فان البرتين الرئيسي فيمصّل الحليب هو الألفا لاكتالبيمين الذي يتواجد مع اللاكتوفيرين والبيومين المصل. بينما تقل كميات كل البروتينات بتأثير الحرارة، فقد لوحظ ان كثافة الألفا لاكتالبيومين تزيد مما يمكن تفسيره بتكوين مركبات معقدة مع الأحماض الدهني. كما لوحظ ان كميات الثيوت الحر تنقص بينما تزيد كميات وهيدروكسيد ميثيل الفارفال وهو أمر متوقع.

كلمات البحث الرئيسية: حليب الإبل، بروتينات الحليب، التأثير الحراري، الفصل الكهربائي الهلامي، مجموعات الثيول الحر، هيدروكسيد ميثيل الفارفال.