

تتشرف كلية الدراسات العليا وكلية الأغذية والزراعة بدعوتكم لحضور

مناقشة رسالة الماجستير

العنوان

مسحوق ثمار التمر

للطالبة

فايزة حسن

المشرف

د. عفاف كمال الدين، قسم علوم الأغذية
كلية الأغذية والزراعة

المكان والزمان

التاسعة صباحا

الأحد، 11 أبريل 2021

[Click here to join thesis defence](#)

الملخص

هدف هذه الأطروحة هو تحديد إمكانيات إنتاج مسحوق التمر ودراسة خصائصه. لقد تم تجريب عدة تقنيات واختبار كفاءتها على تجفيف التمور ونتاج مسحوق التمر وهي التجفيف بالتجميد، التجفيف بتخفيض الضغط، التجفيف بالميكروويف، والتجفيف الحراري. كما تم تقييم ودراسة خصائص التجفيف لستة أصناف من التمور وهي البرحي والخلص (تمور رطبة) والسكري والصقعي (تمور شبه جافة) والبركاوي والقنديل (تمور جافة). وقد تمت مقارنة معاملات التجفيف والخصائص الفيزيائية والكيميائية لمسحوق التمر بالإضافة الى دراسة أثر تخزين المسحوق. لوحظ وجود اختلافات في محتوى الرطوبة باختلاف الاصناف. كما وجد أن تقنية التجفيف الحراري للأصناف شبه الجافة والجافة مناسبة لإنتاج مسحوق التمر. تم تجفيف صنفى السكرى والبركاوي في عدة درجات حرارة (65 و 70 و 75 درجة مئوية) وبعد ذلك تم طحن التمور الجافة. وقد لوحظ أن درجة الحرارة الأكثر ملاءمة للتجفيف هي 70 درجة مئوية حيث أن ارتفاع درجات الحرارة قد ارتبط بزيادة إنتاج مركب هايدروكسى ميثيل الفرفرال واللون الداكن. أظهرت الحبيبات الناعمة (>400 ميكرومتر) قابلية أقل للتدفق وصلابة عالية وزيادة في الرطوبة مقارنة بنظيراتها الخشنة. عند تخزين مسحوق التمر لمدة شهر وجد أن المحتوى الرطوبي ازداد من 2 إلى 8% وازدادت الصلابة طرديًا حتى 17 يومًا.

كلمات البحث الرئيسية: ثمار التمر، الجفيف، بدرة التمر، الجودة.