|  |
| --- |
| **استمارة التسجيل في المؤتمر الثالث للبحوث الطلابية****«*البحوث* الطلابية.. وتحديات التنمية»****5مايو 2019** |
| **▪اســــــم المتقــدم:** | **ميرفت محمد عبد الله – سناء طلعت عبد العال** |
| **▪ الـرقـم الجـامعـي:** |  |
| **▪البرنامج العـلمي:** | **علوم وتكنولوجيا الأغذية – الاقتصاد المنزلى** |  **▪القسم التابع لــه:** | **علوم وتكنولوجيا الاغذية** |
| **▪ الـكلـــــــــــــــــية:** | **الزراعة** | **▪ المستوى/الفرقة:**  | **الرابع** |
| **▪الـعـام الدراســي:** | **2018 / 2019** | **▪رقــــــــم التليفون:**  | **01022647478 - 01009623163** |
| **▪البريد الإلكتروني:** | **Mervatmohamed006@gmail.com** **– sanaatalaat11@gmail.com** |
| **▪عنوان البحث باللغة الـعـربيـة:** |  |  |
| **تأثير اضافة الترمس الحلو على خصائص الجودة لناجتس الدجاج** |
| **▪عنوان البحث باللغة الانجليزية:** |  |  |
| **The effect of sweet lupine (*Lupinus albus* L.) addition on quality characteristics of chicken muggets** |
| **▪اسماء المشرفين على الموضوع/المشروع البحثى:** |  |  |
| **1-** | **د / نهى السيد مرسى** | **▪جهة العمل:** |  **شعبة الاقتصاد المنزلى - كلية الزراعة – جامعة قناة السويس**  |
| **2-** | **د / سيد محمد مختار** | **▪ جهة العمل:** | **قسم الصناعات الغذائية - كلية الزراعة – جامعة قناة السويس** |
| **3-** | **د / جهاد صلاح سعيد الديب** | **▪ جهة العمل:** | **قسم الصناعات الغذائية - كلية الزراعة – جامعة قناة السويس** |
|  |
| **▪اوجه الاستفادة من البحث، الجهات المستفيدة:** |  |  |
| **انتاج منتجات لحوم عالية القيمة الغذائية (خاصة فى محتواها من البروتين والالياف الغذائية) وذات خواص حسية متميزة وبسعر أقل** |
|  |
| **▪طريقة العرض المفضلة\***  | **☐** | **ملصق Poster** | √ | **عرض تقديمي شفهيOral** |
| **\* ستقوم اللجنة المنظمة بالتواصل مع مقدمي الأبحاث لتأكيد طريقة العرض او تعديلها.** |
| **▪توقيع المتقدم :** |  |  |
| ……………………………………. | **▪توقيع احد المشرفين:** | ……………………………………. |

**The effect of sweet lupine (*Lupinus albus* L.) addition on quality characteristics of chicken muggets**

**Mervat M. Abd-Allah1, Sanaa T. Abd El-All2, Noha E. Morsy2, Sayed M. Mokhtar1, Gehad S. S. El-Deeb1**

*1-Food Technology Department, Faculty of Agriculture, Suez Canal University, Ismailia 41522, Egypt*

2 *Home Economies Department, Faculty of Agriculture, Suez Canal University, Ismailia 41522, Egypt*

**Abstract**

**Legume seeds are an abundant source of proteins and, among them; lupine is one of the richest. Sweet lupine (Lupinus albus L.) seed deserves great interest due to its nutritional properties, health benefits and augmented availability in many countries in recent years. It was used in bakery, pasta, dairy cheese, ice cream and meat products for different purposes and especially for its high protein content. The aim of this study was to investigate the effects of adding sweet lupine flour at different concentration (5, 10 and 15 %) on the chemical, nutritional, microbial and sensorial properties of chicken nuggets. The obtained results showed that addition of sweet lupine flour improved nutritional value, color and microbiological quality of the investigated chicken nuggets at all addition levels. The sensorial analysis performed showed that the most appreciated nuggets was the one with 10% lupine flour addition. The most appreciated characteristics were color, taste, odor, texture, and overall acceptability of nuggets.**

**Keywords: Sweet lupine flour; chicken nuggets; nutritional value; sensorial properties**