|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **استمارة التسجيل في المؤتمر الثالث للبحوث الطلابية**  **«*البحوث* الطلابية.. وتحديات التنمية»**  **5مايو 2019** | | | | | | | | | | |
| **▪اســــــم المتقــدم:** | | **الاء عبد الحميد – فاطمة ابراهيم – ليلى زكى – نورا محمود** | | | | | | | | |
| **▪ 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:** | | | | **01278658074** |
| **▪البريد الإلكتروني:** | | **ww.smsem@gmail.com** | | | | | | | | |
| **▪عنوان البحث باللغة الـعـربيـة:** | | | | | |  | | | |  |
| **انتاج النكتار من بعض ثمار الموالح (الجريب فروت و النارنج)** | | | | | | | | | | |
| **▪عنوان البحث باللغة الانجليزية:** | | | | | |  | | | |  |
| **Production of Nectars from Some Citrus (Grapefruit and Bitter Orange) Fruits** | | | | | | | | | | |
| **▪اسماء المشرفين على الموضوع/المشروع البحثى:** | | | | | |  | | | |  |
| **1-** | **ا.د / صلاح كامل السماحى** | | | | | **▪جهة العمل:** | | | **قسم الصناعات الغذائية - كلية الزراعة – جامعة قناة السويس** | |
| **2-** | **ا.د / عادل ابو بكر عبد الحميد** | | | | | **▪ جهة العمل:** | | | **قسم الصناعات الغذائية - كلية الزراعة – جامعة قناة السويس** | |
| **3-** | **ا.د / خالد محمد يوسف – د / تامر السيد موسى** | | | | | **▪ جهة العمل:** | | | **قسم الصناعات الغذائية - كلية الزراعة – جامعة قناة السويس** | |
|  | | | | | | | | | | |
| **▪اوجه الاستفادة من البحث، الجهات المستفيدة:** | | | | | |  | | | |  |
| **انتاج منتجات غذائية مناسبة لمرضى السكر و لراغبى تقليص الوزن** | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **▪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:** | | ……………………………………. | | | |

**Production of Nectars from Some Citrus (Grapefruit and Bitter Orange) Fruits**

**Alaa Abdel Hamied1, Fatma Ibrahim1, Laila Zaki1, Nora Mahmoud2, Salah Elsamahy1, Adel Shatta1, Khaled Youssef1 and Tamer Moussa Ayoub1**

*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*

**Abatract**

**Different species and varieties of citrus are widely cultivated in Egypt. For instance, Egypt annually exports considerable amounts of orange, lime and lemon fruits. In addition, these fruits are processed to different food products by many Egyptian companies. In contrast, though their pharmacological properties, health benefits and nutritive value, some other citrus fruit such as grapefruit or bitter orange does not receive similar attention in Egypt. This may due to the dispersed production. In this recent study, different nectars were produced from the both citrus fruits. The organoleptic characteristics of the products were improved by adding low levels of extracts from roselle (*Hibiscus sabdariffa*) flowers and cactus pear (*Opuntia dillieni*) fruits. Results showed that products are acceptable and could be exploited also as promising basic sour ingredients for production of mixes from other fruit juices.**

**Keywords: Citrus fruits; grapefruit; bitter orange; nectar**