|  |
| --- |
| **استمارة التسجيل في المؤتمر الثالث للبحوث الطلابية****«*البحوث* الطلابية.. وتحديات التنمية»** **5 مايو 2019** |
| **▪اســــــم المتقــدم:** | **اميرة رجب عبد الرحمن – رويدا محمود حسن** |
| **▪ الـرقـم الجـامعـي:** | ………………………….…………………. |
| **▪البرنامج العـلمي:** | **علوم وتكنولوجيا الاغذية -اقتصاد منزلي** |  **▪القسم التابع لــه:** | **علوم وتكنولوجيا الاغذية** |
| **▪ الـكلـــــــــــــــــية:** | **الزراعة** | **▪ المستوى/الفرقة:**  | **الرابع** |
| **▪الـعـام الدراســي:** | **2018 / 2019** | **▪رقــــــــم التليفون:**  | **01018658894****01204057193** |
| **▪البريد الإلكتروني:** | **ammrayan@yahoo.com**  |
| **▪عنوان البحث باللغة الـعـربيـة:** |  |  |
| **التقنيات الحيوية الحديثة للكشف عن انواع اللحوم** |
| **▪عنوان البحث باللغة الانجليزية:** |  |  |
| **Biotech. Methods for the Detection of Meat Species** |
| **▪اسماء المشرفين على الموضوع/المشروع البحثى:** |  |  |
| **1-** | **ا.د / حلمى طه عمران**  | **▪جهة العمل:** | **قسم الصناعات الغذائية - كلية الزراعة – جامعة قناة السويس** |
| **2-** | **د / أحمد محمد محمد ريان** | **▪ جهة العمل:** | **قسم الصناعات الغذائية - كلية الزراعة – جامعة قناة السويس** |
| **3-** | ………………………….…………………. | **▪ جهة العمل:** | ………….. |
|  |
| **▪اوجه الاستفادة من البحث، الجهات المستفيدة:** |  |  |
| **الكشف عن غش اللحوم ومنتجاتها بالأنواع غير المصرح بها من اللحوم**  |
|  |
| **▪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:** | ……………………………………. |

**ملخص البحث ( لا يزيد عن 250 كلمة)**

**Biotech. Methods for the Detection of Meat Species**

**Amira R. AbdelRahman1, Roida M. Hassan2, Ahmed M. Rayan1 and Helmy T. Omran1**

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

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

**Species identification in food of animal origin is an important subject for food control. Adulteration in foods is relevant for economical, religious, legislation or public health concerning reasons. A PCR assay has been developed for the specific and qualitative detection of pork in raw and processed meat mixtures. A forward common primer wasdesigned on a conserved DNA sequence and reverse primers weredesigned to hybridize on species-specific DNA sequences. The size of the species-specific amplicons, separated by agarose gel electrophoresis, allowed clear species identification. Analysis of experimental meat mixtures demonstrated that this assay could be useful for the accurate identification of meat species, avoiding mislabeling or fraudulent species substitution in meat mixtures.**

**Keywords: PCR assay; meat species; adulteration; pork**