|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **استمارة التسجيل في المؤتمر الثالث للبحوث الطلابية**  **«البحوث الطلابية.. وتحديات التنمية»**  **5مايو 2019** | | | | | | | | | | |
| **▪اســــــم المتقــدم:** | | **عبد الرحمن السيد عبد الرحمن** | | | | | | | | |
| **▪ الـرقـم الجـامعـي:** | | ………………………….…………………. | | | | | | | | |
| **▪البرنامج العـلمي:** | | **علوم وتكنولوجيا الاغذية** | | | | **▪القسم التابع لــه:** | | | | **الألبان** |
| **▪ الـكلـــــــــــــــــية:** | | **الزراعة** | | | | **▪ المستوى/الفرقة:** | | | | **الرابعة** |
| **▪الـعـام الدراســي:** | | **2018/2019** | | | | **▪رقــــــــم التليفون:** | | | | **01003053594** |
| **▪البريد الإلكتروني:** | | …………………………….………………. | | | | | | | | |
| **▪عنوان البحث باللغة الـعـربيـة:** | | | | | |  | | | |  |
| **استخدام ألياف البرتقال في صناعة الايس كريم منخفض الدهن** | | | | | | | | | | |
| **▪عنوان البحث باللغة الانجليزية:** | | | | | |  | | | |  |
| **Using Orange Fibres in Low Fat Ice Cream** | | | | | | | | | | |
| **▪اسماء المشرفين على الموضوع/المشروع البحثي:** | | | | | |  | | | |  |
| **1-** | **د./ رفيق عبد الرحمن محمد** | | | | | **▪جهة العمل:** | | | **أستاذ مساعد بقسم الألبان** | |
| **2-** | ………………………….…………………. | | | | | **▪ جهة العمل:** | | | ………….. | |
| **3-** | ………………………….…………………. | | | | | **▪ جهة العمل:** | | | ………….. | |
|  | | | | | | | | | | |
| **▪اوجة الاستفادة من البحث، الجهات المستفيدة:** | | | | | |  | | | |  |
| **نظرا لما يتسم به ألياف لبرتقال من أهمية صحية وتواجده بدرجة كبيرة كمخلف ثانوي من صناعة عصير البرتقال وما يحتويه من ألياف ذائبة وغير ذائبة في الماء وما يمكن أن يضيفه من قيمه مضافة في التصنيع الغذائي فأن استخدام ألياف البرتقال المجنسة كبديل للدهن في صناعة الايس كريم منخفض الدهن 1% بنجاح من الأمور المشجعة لتطبيق المخلفات الغذائية في صناعة منتجات ذات قيمه مضافة** | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **▪طريقة العرض المفضلة\*** | | | **☐** | **ملصق Poster** | | **☐** | | **عرض تقديمي شفهيOral** | | |
| **\* ستقوم اللجنة المنظمة بالتواصل مع مقدمي الأبحاث لتأكيد طريقة العرض او تعديلها.** | | | | | | | | | | |
| **▪توقيع المتقدم :** | | | | |  | | | | |  |
| **عبد الرحمن السيد** | | | | | **▪توقيع احد المشرفين:** | | **رفيق عبد الرحمن محمد** | | | |

**ملخص البحث ( لا يزيد عن 250 كلمة)**

الألياف الغذائية هي عبارة عن عن مخاليط معقدة من المواد كربوهيدراتية والتي تتواجد في بعض الأطعمة وتقاوم الهضـم بواسـطة إنزيمات الجهاز الهضمي وتتسم بتنوع خصائصها الوظيفية. وتتنوع وفقا لتقسيماتها ما بين الياف ذائبة مثل البكتين والبيتا جلوكان والصموغ والانيولين وألياف غير ذائبة مثل تلك التي تنتشر في الحبوب مثل السليلوز والهيمى سليلوزو واللجنين ويختلف كلاهما في أثره الصحي على الإنسان مثل التحكم فى مستوى الكولسترول الضار وكذلك تقليل فرص الاصابه بإمراض القلب التاجية وكذلك سهوله الإخراج.

ألياف البرتقال هو المتخلف الثانوي الناتج من صناعة عصير البرتقال ويتميز باحتوائه على كلا النوعين من الألياف وعمليا المنتج ليس له قيمه مضافة في التصنيع الغذائي حيث انه يدخل في صناعة العلائق للحيوانات. فتم التفكير في استخدام ألياف البرتقال المجنسة وظيفيا في صناعة ايس كريم منخفض الدهن (1% دهن) بنسبتي 4& 8% وتتبع اثر تلك الإضافة على خواص الايس كريم الناتج وكذلك على تكلفة الإنتاج. استخدام ألياف البرتقال الكاملة عمل على تحسين لزوجة المخلوط وزيادة الريع وتقليل معدل الانصهار وتقليل تكلفة الانتاج. كانت افضل المعاملات كانت تلك المستخدم فيها ألياف البرتقال الكاملة بنسبة 4% وحازت على درجات قبول تقترب من عينة المقارنة (6% دهن).

**Khalil, R.A.M and Elsayed A. (2019. Using Orange Fibres in Low Fat Ice Cream. Dairy Department, Faculty of Agriculture, Suez Canal University, Ismailia, Egypt.**

*Click or tap here to enter affiliations. e.g. Chemistry Department., Faculty of Science, Suez Canal Ismailia, Egypt (Times new .12ft. Italic, center)*

**Click or tap here to enter Abstract. Max. 250 words -- copy your text here – (Times New Roman, 12ft , Bold, justify)**

**Keywords: Orange fibres, Low fat Ice Cream, Fat replacer, Quality**