|  |
| --- |
| **استمارة التسجيل في المؤتمر الثالث للبحوث الطلابية****«البحوث الطلابية.. وتحديات التنمية»** **5مايو 2019** |
| **▪اســــــم المتقــدم:** |  **نغم محمد حسن عبد الحميد**  |
| **▪ الـرقـم الجـامعـي:** | ………………………….…………………. |
| **▪البرنامج العـلمي:** | **علوم وتكنولوجيا الاغذية** |  **▪القسم التابع لــه:** | **الألبان**  |
| **▪ الـكلـــــــــــــــــية:** | **الزراعة** | **▪ المستوى/الفرقة:**  | **الرابعة** |
| **▪الـعـام الدراســي:** | **2018/2019** | **▪رقــــــــم التليفون:**  | **01555092506** |
| **▪البريد الإلكتروني:** | …………………………….………………. |
| **▪عنوان البحث باللغة الـعـربيـة:** |  |  |
|  **استخدام الاوميجا 3 في صناعة الايس كريم**  |
| **▪عنوان البحث باللغة الانجليزية:** |  |  |
|  **Application of Omega-3 in 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:** |  |  |
| **استخدام البرتقال كمادة طبيعية مضادة للاكسدة فى تحسين صفات الايس كريم المدعم بالاوميجا 3 والتعرف على انسب التركيزات التى يمكن استخدامها بدون حدوث عيوب حسية فى المنتج** |
|  |
| **▪طريقة العرض المفضلة\***  | **☐** | **ملصق Poster** | **☐** | **عرض تقديمي شفهيOral** |
| **\* ستقوم اللجنة المنظمة بالتواصل مع مقدمي الأبحاث لتأكيد طريقة العرض او تعديلها.** |
| **▪توقيع المتقدم :** |  |  |
| **نغم محمد حسن** | **▪توقيع احد المشرفين:** | **رفيق عبد الرحمن محمد** |

**ملخص البحث ( لا يزيد عن 250 كلمة)**

نظرا لانخفاض درجة القبول الحسي لمنتجات الاوميجا -3 المشتقة غالبا من زيت السمك والتي يندر وجودها في الوجبة الغذائية، وارتفاع القيمة الصحية للاوميجا-3 فأننا نحتاج إلى وسائل بديلة لزيادة الكمية المتناولة يوميا من الاوميجا-3. وأحد أهم مشاكل تدعيم الغذاء الاوميجا-3 هي قابليته الكبيرة للتزنخ التأكسدى والذي يتسبب كذلك في تكوين بعض الروائح الغير مرغوبة مما يتسبب في الإضرار بالخواص الحسية للمنتج. ويهدف هذا البحث إلى دراسة تأثير استخدام الاوميجا-3 على خواص الايس كريم ومحاولة تدعيم المعاملات بعصر البرتقال كمادة غنية بفيتامين ج كماده مضادة للأكسدة الطبيعية. حيث تم استخدام الاوميجا-3 بنسبتي 360 & 540 ملجم / كجم وتم تدعيم النسبة الأعلى بنسبة 25% عصير البرتقال كمصدر للمواد المضادة للأكسدة الطبيعية ومصدر للنكهة. أوضحت النتائج المتحصل عليها انه لم يكن للإضافة اى تأثير على القوام والتركيب للمنتج النهائي. بينما كان لاستخدام الاوميجا 3 تأثير محسوس على نكهة المنتج ويزداد الإحساس بنكهة زيت السمك بالتركيز الأعلى. أدى استخدام عصير البرتقال بتركيز 25% من المخلوط بدلا من الماء في المخلوط تأثير ايجابي جدا في زيادة القبول الحسي للتركيز العالي من الاوميجا 3. وبالتالي يمكن التوصية باستخدام عصير البرتقال بتركيز 25% مع تركيز 540 ملجم/ كجم مخلوط لتحسين صفاته الحسية وتقليل معدلات الأكسدة خلال التخزين**.**

**Keywords: Omega 3, Ice Cream, Orange Juice, Functional ingredient**