|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **استمارة التسجيل في المؤتمر الثالث للبحوث الطلابية**  **«البحوث الطلابية.. إبداع وابتكار»**  **5مايو 2019** | | | | | | | | | | |
| **▪اســــــم المتقــدم:** | | **سولاف أشرف جاد الكريم** | | | | | | | | |
| **▪ الـرقـم الجـامعـي:** | | ………………………….…………………. | | | | | | | | |
| **▪البرنامج العـلمي:** | | **الاقتصاد المنزلي** | | | | **▪القسم التابع لــه:** | | | | **الألبان** |
| **▪ الـكلـــــــــــــــــية:** | | **الزراعة** | | | | **▪ المستوى/الفرقة:** | | | | **الرابعة** |
| **▪الـعـام الدراســي:** | | **2018/2019** | | | | **▪رقــــــــم التليفون:** | | | | **01202727772** |
| **▪البريد الإلكتروني:** | | …………………………….………………. | | | | | | | | |
| **▪عنوان البحث باللغة الـعـربيـة:** | | | | | |  | | | |  |
| **إنتاج زبادي صحي مدعم بعصير البنجر** | | | | | | | | | | |
| **▪عنوان البحث باللغة الانجليزية:** | | | | | |  | | | |  |
| **Producing of healthy yoghurt supplement with beetroot juice** | | | | | | | | | | |
| **▪أسماء المشرفين على الموضوع/المشروع البحثي:** | | | | | |  | | | |  |
| **1-** | **ا.د/ أميرة محمد الخولى** | | | | | **▪جهة العمل:** | | | **أستاذ بقسم الألبان ووكيل الكلية لشئون الدراسات العليا والبحوث** | |
| **2-** | ………………………….…………………. | | | | | **▪ جهة العمل:** | | | ………….. | |
| **3-** | ………………………….…………………. | | | | | **▪ جهة العمل:** | | | ………….. | |
|  | | | | | | | | | | |
| **▪اوجة الاستفادة من البحث، الجهات المستفيدة:** | | | | | |  | | | |  |
| **استخدام البنجر كمادة طبيعية مضادة للأكسدة في تحسين صفات اليوجهورت الصحي والتعرف على انسب التركيزات التي يمكن استخدامها بدون حدوث عيوب حسية في المنتج** | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **▪طريقة العرض المفضلة\*** | | | **☐** | **ملصق Poster** | | **☐** | | **عرض تقديمي شفهيOral** | | |
| **\* ستقوم اللجنة المنظمة بالتواصل مع مقدمي الأبحاث لتأكيد طريقة العرض او تعديلها.** | | | | | | | | | | |
| **▪توقيع المتقدم :** | | | | |  | | | | |  |
| **سولاف جاد الكريم** | | | | | **▪توقيع احد المشرفين:** | | **أميرة محمد الخولى** | | | |

**ملخص البحث ( لا يزيد عن 250 كلمة)**

تعتبر الأغذية الوظيفية مشابهة للأغذية التقليدية ولكن استهلاكها كجزء من الغذاء اليومى يؤدى إلى الحصول على مزايا صحية للمستهلك نظرا لإحتوائها على مركبات وظيفية أو تدعيمها ببعض المكونات الوظيفية مثل البروبيوتك ، البريبيوتك ، الالياف ، الفواكه ، الخضروات ، الأعشاب و الزيوت العطرية. تعتبر منتجات الالبان اغذية وظيفية طبيعية نظرا لإحتوائها على العديد من المكونات الوظيفية مثل البروتينات النشطة فسيولوجيا ، الببتيدات ، حامض اللينولينك المرتبط ، الاسفنجوليبيدات و حامض البيوتريك. يحتوى عصير البنجر على العديد من المكونات الغذائية مثل المعادن ، الفيتامينات ، الفينولات و الكاروتينات. تم استخدام عصير البنجر بنسب مختلفة (3 ، 5 ، 7 %) فى صناعة زبادى منخفض الدهن واشارت النتائج أن استخدام نسب مختلفة من عصير البنجر كان له تأثير ايجابى على الخواص الكيميائية ، الريولوجية ، الميكروبيولوجية والحسية.

**Amira M. Elkholy and Sollaf G. Elkarem (2019). Producing of healthy yoghurt supplement with beetroot juice. 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: Beetroot juice, Yoghurt, Antioxidant scavenging activity, Functional ingredient**