

## دراسات على تحضير بعض عصائر الموالح

### في صدره طبيعیه

تمت الدراسة بهدف استغلال كثرة فاكهة الموالح وامكانية الاعتماد عليها كمادة خام

لانتاج شروبات طبيعیه بأستغلال كل ثمارها .

وقد تم في هذه الدراسة الآتى :-

(١) تحضير عصائر من البرتقال البلدى فقط لتمييزه بالنكهه وكذلك من ثمار الجريب

فروت واليوسفى والليمون .

(٢) تمت عملية بسترة لكل نوع من العصائر (برتقال بلدى - جريب فروت - يوسفى -

ليمون) على درجة ٨٥ م لمدة دقيقة واحدة .

(٣) تمت اضافة نسب مختلفه من السكر (٢٠% - ٣٠% - ٤٠% - ٥٠% - ٦٠%) الى

العصائر وتخزينها لمدة خمسة شهور على درجة -١٨ م .

(٤) تم استخلاص الزيت من القشور ثم تحضير عصائر باضافة نسب مختلفه من الزيوت

الى المحلول السكرى واجراء تحكيم تذوق لدراسة مدى تقبل المستهلك للمنتج من

هذا المصدر الجديد .

(٥) تم تقدير مكونات هذه المواد ذات النكهه المميزه للبرتقال واليوسفى والجريب فروت

والليمون بأستخدام الكروماتوجرافى Mass spectra لتحديد الماده الفعاله

والمسئوله عن نكهة كل صنف والمواد المصاحبه لها .

(٦) أجرى للمنتجات تحكيم التذوق لتقدير مدى تقبل الناس لها وذلك قبل وبعد تخزين

الطبيعى منها والمركز . ومستحضرات المركز بعد التخزين .

وقد أسفرت النتائج عن الآتى :-

(١) التخزين عن -١٨م لم يؤثر على المحتوى السكرى وحتى بعد عمليات التركيز

والتسكر .

(٢) السكريات المختزله زادت بنسبة بسيطة بعد التخزين نظرا لتبخير الجزء اليسير من

الماء ونسبة زياده تزداد حتى بين ٣ر٨ - ٤ر١٤٪ .

(٣) لم يحدث تغير فى نسبة المواد الذائبه الكليه اثناء التخزين بدرجه محسوسه .

(٤) قل المحتوى من فيتامين ج بعد فترة تخزين ٥ شهور ويساعد التركيز والتسكر

على تقليل نسبة فيتامين ج .

(٥) أمكن استخدام زيت القشور فى تحضير العصير بصوره طبيعيه مقبوله .

(٦) ساد مركب الليمونين عينات البرتقال البلدى واليوسفى وكذا الجريب فروت بينما

كان المركب المميز لزيت الليمون فى القشور هو الالفابيين .

(٧) بجانب استخدام العصائر أمكن استغلال القشور فى تحضير زيوت صالحه لتحضير

عصائر فى صوره طبيعيه دون استخدامات مواد النكهه الصناعيه .

# **دراسات على تحضير بعض عصائر الموالح فى صورة طبيعية**

رسالة للحصول على درجة الماجستير  
(صناعات غذائية)

**مقدمه من**

**جميل فايز بارم**

كلية الزراعة بمشـتـهر

جامعة الزقازيق فرع بنها

١٩٩٧