



مجلة اتحاد الجامعات العربية
للدراسات والبحوث الزراعية
جامعة عين شمس ، القاهرة
مجلد (١٥)، عدد (١)، ٧١-٨٧، ٢٠٠٧

تحضير وتقييم مخلوط متبل مجفد عالي الجودة

[٧]

رشا سعاد^١ - ماجدة عبد المنعم عبد المجيد^١ - هدى هاتم محمد فاضل^١ - نسرين محمد نبيه يسن^٢ -

إبراهيم محمد حسن^٢

١- قسم كيمياء مكسبات الطعم والرائحة- المركز القومي للبحوث- الدقي - القاهرة

٢- قسم علوم الأغذية- كلية الزراعة- جامعة عين شمس- شبرا الخيمة - القاهرة

تم حساب مساهمه عينات الكارى والمتبلات بالنسبة للخواص الحسية المميزة للنكهة ولقد أظهرت نتائج التحليل الغازى الكروماتوجرافى أن المركبات المسئولة عن نكهة إسبائسى هى السائدة فى حين أن المركبات المسئولة عن النكهة الحريفة كان لها تركيز اقل فى مخلوط الكارى . كما أظهرت النتائج أن مركب البيتاكاريوفلين هو السائد فى الزيت الطيار للمتبل يليه دلتا كارين وتيورمونين. ولقد أعزى التغيير الكمي والكيفي فى المركبات الطيارة فى الزيت المستخلص من العينة المجفدة إلى التداخل بين هذه المركبات والمادة الحاملة.

تم إستخدام مجموعه من التوابل بتركيزات مختلفه لتحضير مخاليط لعينات كارى. ولقد تم إختيار مخلوط الكارى الذى أظهر أفضل خواص حسية بالمقارنه بعينة قياسية لتحضير عده متبلات وذلك بإضافه بعض التوابل بالإضافه إلى البصل والثوم المجفف وذلك للحصول على النكهة المطلوبة . ولقد تم إستخلاص الراتينجات الخاصة بالمتبل الذى أظهر أفضل نتائج حسية وتلي ذلك تحميله على ماده حاملة (محلول مائى يحتوى على ١٠% مالتوديكسترين) وتم تجفيد العينة للحصول على متبل سهل التداول .

تحكيم: أ.د رمضان محمد محمود

أ.د سعد حلابو