335
مجلة اتحاد الجامعات العربية
للعلـــوم الزراعيـــة
جامعة عين شمس ، القاهرة
مجلد(18)، عدد (2)، 329-335، 2010

تأثير المعاملة الحرارية على القيمة الغذائية ومتبقيات بعض المبيدات المخلقة فى اسماك البلطى

[29]

نيفين صلاح الدين أحمد[1]- أم السعد الجمال[2]
1- المعمل المركزى للمبيدات – مركز البحوث الزراعية-الدقى – جيزة - مصر
2- قسم تكنولوجيا الاغذية – كلية الاقتصاد المنزلى- جامعة الازهر- طنطا - مصر

الموجـــز

تم تحليل عينات من السمك البلطى (*Tilpia nilotica*) جمعت من 9 أسواق من محافظة الاسماعيلية لدراسة أثر استخدام طريقة الشى التقليدية المستخدمة في المنازل ومحلات بيع الأسماك على محتوى وجبة السمك البلطي الجاهزة للآكل من القيمة الغذائية من المغذيات الكبرى ومساهمة هذه المغذيات في الاحتياجات الغذائية اليومية للأطفال من سن 7-10 سنوات والكبار من الذكور والإناث. وكذلك على من المتبقي من المبيدات الكلورونية. أثبتت النتائج المتحصل عليها انخفاض واضح في الرطوبة والبروتين والدهن والرماد من الطازج الى المشوي. وبلغ هذا الانخفاض 6.07، 2.63، 2.07، 1.56% للتقديرات الموضحة على الترتيب. وعلى النقيض من ذلك فقد سلكت الكربوهيدرات مسلكا مغايرا للتقديرات الأخرى حيث ازدادت بما يعادل 0.94%.

تم رصد عدد 12 مركب من مبيدات الكلور العضوية و7 مركبات من مبيدات البيروثرويدات المخزنة فى دهون السمك البلطى الطازج والمشوى . أستخدم جهاز الكروماتوجرافى الغازى السائلى المزود بكشاف صائد الالكترونات (GC-ECD) لتحديد مدى تلوث العينات بالمبيدات. أشارت النتائج الى تواجد بعض من مبيدات الكلور العضوية مثل بارا-بارا – دى دى أى فى جميع عينات السمك التى تم تحليلها كذلك المشابة ألفا لمركب سداسى كلورو الهكسان الحلقى وبعض البيروثرويدات المخلقة فى بعض عينات السمك التى تم تحليلها وكانت بكميات أكبر فى عينات السمك الطازجة مقارنا بالسمك المشوى .

تحكيم: أ.د محمد سعيد الزميتى
أ.د منير محمد محمود الماظ