



## إنتاج وتقييم بعض خلطات الأغذية الوظيفية من عصائر الخضروات

[ ٣٠ ]

أمل محمد البسطويسي<sup>١</sup> - لبنى عبد الفتاح هريدي<sup>١</sup> - وجيه أحمد المالكي<sup>٢</sup>

١- معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - الجيزة - مصر

٢- الهيئة القومية للرقابة والبحوث الدوائية - الجيزة - مصر

صلاحياتها. وأثبتت النتائج أن التركيب الكيماوي للأربعة خلطات التي تم اختيارها كان إلى حد كبير متشابه وذلك يرجع إلى أن كل من عصير الطماطم والجزر كانا المكونان الرئيسيان لهذه الخلطات. وقد ثبت أيضا أن إضافة كل من عصير الطماطم والجزر أدى إلى رفع محتوى هذه الخلطات من الفلافونات والفينولات الكلية، كما إن إضافة الخضروات الورقية وخاصة الكرفس والبقدونس في الخلطة رقم (١١) ضاعف محتواها من الكلوروفيل عن باقي الخلطات الأخرى. جميع الخلطات المختارة أرتفع محتواها من العناصر المعدنية وخاصة البوتاسيوم والماغنسيوم والصوديوم بالإضافة إلى احتوائها على كميات كافية من الفسفور والكالسيوم والحديد والزنك التي تغطي الاحتياجات اليومية للفرد. هذا بالإضافة إلى أن التخزين لمدة ثلاثة أشهر في الثلجة حافظ على سلامة هذه الخلطات ميكروبيولوجيا ولم يؤثر كثيرا على التركيب الكيماوي لها.

زاد الاهتمام في الآونة الأخيرة بعصائر الخضروات لاعتبارها من الأغذية الوظيفية وذلك نظرا لارتفاع محتواها من الفيتامينات والأملاح المعدنية بالإضافة إلى كونها تحتوي على العديد من المركبات الحيوية النشطة الأخرى والتي تلعب دورا كبيرا كمضادات طبيعية للأكسدة. ولذلك تهدف هذه الدراسة إلى إنتاج بعض الخلطات الصحية والغير تقليدية من عصائر الخضروات والتي تتميز بارتفاع قيمتها الغذائية ولدورها الفعال في منع الإصابة بالعديد من الأمراض، حيث تم عمل ثلاثة عشر خلطة مبسترة من عصائر الخضروات المختلفة وأجرى التقييم الحسي لها وتم اختيار أربعة خلطات والتي كانت أكثرهم قبولا لدى المستهلك وحصلت على أعلى درجات التقييم الحسي وذلك بمقارنتها بالعينة الكنترول. تم دراسة التركيب الكيماوي لهذه الخلطات وتم تخزينها على درجة ٥°م لمدة ثلاثة أشهر وذلك لدراسة تأثير عملية التخزين على التركيب الكيماوي وعلى محتواها من مضادات الأكسدة الطبيعية وفترة