



تقنية طيف الأشعة تحت الحمراء للكشف عن جودة عسل النحل

[40]

فتحى محمد مهيا¹ - محيى الدين مصطفى كامل¹ - إيهاب عشوش² - هانى إدريس خليل²¹ - قسم الصناعات الغذائية - المركز القومى للبحوث - الجيزة - مصر² - قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر

نسبة الفركتوز إلى الجلوكوز (1,21) مقارنة بعسل النحل المغشوش (تراوح بين 0,35 – 0,94).

استخدمت تقنية طيف الأشعة تحت الحمراء (FT-IR) لتقييم جودة عسل النحل. وتم تقييم طريقة طيف الأشعة تحت الحمراء للتحليل الكمي والوصفي للمحاليل النقية لكل من السكروز والجلوكوز والفركتوز. تم التعرف على النطاقات الطيفية الرئيسية للأشعة تحت الحمراء (FT-IR spectral bands) الناتجة من مستويات تركيزات مختلفة للسكروز والجلوكوز والفركتوز. قيمت العلاقة بين تركيز السكريات (سكروز - جلوكوز - فركتوز) وإمتصاص النطاقات الطيفية (إرتفاع المنحنى) وذلك لعمل منحنى قياسى للسكريات والوصول إلى معادلة الخط المستقيم المعبرة عنه. المنحنيات الرئيسية المختارة للسكروز والجلوكوز والفركتوز تميزت بعلاقة خط مستقيم ومعامل إرتباط مرتفع. أظهرت عينات عسل النحل المغشوش بالجلوكوز نطاقات طيفية محددة يزداد إرتفاعها بزيادة نسبة الغش بالجلوكوز وذلك عند أطوال موجية 1087، 1105، 1189 و 984 سم⁻¹، بينما أدى الغش بالسكروز إلى زيادة إمتصاص النطاقات الطيفية عند الأطوال الموجية 1054، 1149 و 984 سم⁻¹ وخاصة فى عسل النحل المغشوش بنسبة 50% سكروز.

الكلمات الدالة: العسل، جهاز مطياف الأشعة تحت الحمراء، الخصائص الفيزيوكيماوية، الجودة

الموجز

تم تقدير الخواص الطبيعية والكيميائية لعسل النحل وعسل النحل المغشوش بإضافة شراب الجلوكوز أو السكروز للتعرف على خواص العينات المستخدمة فى الدراسة. وجد أن المواد الصلبة الذائبة، درجة الحموضة والتوصيل الكهربى (electrical conductivity) تتراوح بين (84,10 – 84,50%)، (3,80 – 4,63) و (11,73-232,32 µS) على التوالى. أوضح التقييم الحسى لعسل النحل وعسل النحل المغشوش أنه لا توجد فروق معنوية فى الخواص الحسية للعسل الخام والعسل المغشوش بـ 25% سكروز أو 25% جلوكوز. وقد أدى زيادة نسبة غش العسل بـ 50% جلوكوز إلى خفض خواص الطعم والنكهة واللون والمظهر العام، بينما نتج عن غش العسل بـ 50% سكروز إنخفاض معنوى فى خواص الطعم والمظهر العام.

تم تقييم استخدام تقنية التحليل الكروماتوجرافى السائل على الأداء (HPLC) للكشف عن غش عسل النحل من خلال تقدير محتوياته من السكريات. أوضحت النتائج أن عسل النحل الخام تميز بإرتفاع