



نبت البسلة العضوي داخل المنزل لتحسين جودة انتاج الكعك

[106]

إيهاب أحمد عبد الرحمن سيد أحمد¹ - نشوة عطيه إبراهيم أبو العزم² - أسامة أحمد علي البحيري²
ممدوح محمد فوزي عبد الله²

1- مركز البحر الابيض المتوسط للاعتماد و التفتيش الزراعى - الجيزة - مصر

2- قسم البساتين - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - صندوق بريد 68 حدائق شبرا 11241 - القاهرة - مصر

بالمقارنة بظروف المعمل (189.1 و 48.6 مللجم /
100 جم علي التوالي).

تم دراسة تأثير الإحلال الجزئي لدقيق القمح بدقيق
النبت الأخضر والأبيض للبسلة بنسبة 12.5%
و25% علي الصفات الحسية و محتوى الأحماض
الأمينية لكعك البسلة. وتشير النتائج الى أن إستخدام
دقيق النبت الأبيض للبسلة سواء كان بنسبة 12.5%
أو 25% في عمل كعك البسلة كان الأفضل من قبل
المحكمين مقارنة بدقيق النبت الاخضر للبسلة. عموما
فإن الدراسة توصي بإستخدام دقيق نبت البسلة بنسبة
إضافة لا تتجاوز 12.5%. بالنسبة للقيم الخاصة
بنسبة كفاءة البروتين فقد وجد أنها تتراوح ما بين 1.06
إلى 1.69 للمعاملات المختلفة الخاصة بكعك نبت
البسلة والتي تتفوق علي كعك المقارنة (0.78). ومن
خلال حساب دليل الأحماض الأمينية الأساسية
أوضحت النتائج إلى أن إضافة دقيق نبت البسلة
الاخضر بنسبة 25% من الأهمية لتحسين الجودة
الغذائية للكعك الناتجة نظرا لإرتفاع قيمتها عن 80%.
تم الحصول على أعلى قيمة للدليل الغذائي
(23.46%) من خلال الكعك الناتجة من إضافة دقيق
النبت الأخضر للبسلة بنسبة 25% ولذلك توصي
الدراسة بإضافة دقيق نبت البسلة لدقيق القمح لزيادة
القيمة الغذائية للعينة تحت الدراسة ومن ثم زيادة جودة
الغذاء اللازم لتغذية الإنسان.

الكلمات الدالة: نبت البسلة، الفيتامينات، المعادن،
دقيق نبت البسلة، الكعك، القيمة البيولوجية ومؤشر
التغذية

الموجز

يعتبر نبت البسلة أحد الخضروات النابته الغنية
بالمواد الغذائية المختلفة و المفيدة لصحة الإنسان. ومن
خلال هذا البحث تم دراسة تأثير التثبيت لبذور البسلة
تحت ظروف المعمل و الحقل المكشوف علي صفات
المحصول الناتج والقيمة الغذائية للنبت الاخضر.
أوضحت النتائج إلى أن عدد البادرات ومحصول نبت
البسلة الكلي الطازج والجاف للمتر المربع قد إزداد
معنويا تحت ظروف المعمل بالمقارنة بالحقل
المكشوف. ومن ناحية أخرى فقد إزداد محتوى نبت
البسلة من البروتين بالمعمل مقارنة بالحقل المكشوف
وبالعكس فقد أدي الإنتاج بالحقل إلى زيادة محتوى
النبت من الكربوهيدرات والدهون مقارنة بالمعمل.
وبالنسبة لمحتوي نبت البسلة من العناصر الغذائية
المختلفة فقد لوحظ زيادة محتوى النبت من الفوسفور و
البوتاسيوم والكالسيوم و المغنسيوم والحديد تحت ظروف
الحقل المكشوف. أيضا فإن نبت البسلة يحتوي علي
نسبة عالية من فيتامينات ه ، ج (853.6 و 51.1
مللجم / 100 جم علي التوالي) تحت ظروف الحقل