

Abstract الخلاصة

أجريت هذه الدراسة بهدف تقويم إضافة تراكيز مختلفة من مسحوق بذور الأناناس و نترات الصوديوم في الصفات الفيزيائية والكيميائية والحسية و الميكروبية لنقانق اللحم البقري الطازج المخزون بالتبريد تحت درجة حرارة 4 م° لمدة 21 يوم، مع إجراء المقارنة بين التراكيز المختلفة. واستخدم في هذه الدراسة ست معاملات تمثل نسب مختلفة من بذور الأناناس و نترات الصوديوم T1 (100% نترات الصوديوم) و T2 (80% نترات الصوديوم ، 20 % مسحوق الأناناس) و T3 (60% نترات الصوديوم ، 40 % مسحوق الأناناس) و T4 (40% نترات الصوديوم ، 60% مسحوق الأناناس) و T5 (20% نترات الصوديوم، 80% مسحوق الأناناس) و T6 (100%، مسحوق الأناناس). و خزنت المعاملات جميعها بفترات خزن 1 و 7 و 14 و 21 يوما وعلى درجة حرارة 4 م°. ثم بعد ذلك أجريت بعض الاختبارات الفيزيائية والكيميائية والميكروبية والحسية. و كانت حصيللة النتائج لهما على النحو الآتي:

1. أظهرت نتائج هذه الدراسة أن المعاملات التي أضيف لها مسحوق بذور الأناناس قد سجلت ارتفاعا معنويا ($P < 0.01$) في نسبة الرطوبة والبروتين والدهن لنقانق اللحم البقري الطازج والمخزن بالتبريد.
2. سجلت معاملات الإضافة بمسحوق بذور الأناناس أقل نسبة في الفقد في السائل الناضح والفقد أثناء الطبخ مع تحسن في قابلية اللحم على الاحتفاظ بالماء بمستوى معنوية ($P < 0.01$).
3. بينت نتائج معاملات الإضافة بمسحوق بذور الأناناس انخفاضا معنويا ($P < 0.01$) في مؤشرات الأكسدة. إذ ظهر انخفاض في قيم حامض الثايوباربيتوريك Thiobarbituric acid و قيم البيروكسيد peroxide value و نسبة الأحماض الدهنية الحرة free fatty acid في نقانق اللحم البقري الطازج مقارنة مع المعاملة T1 (100% نترات الصوديوم).
4. كذلك ساهمت معاملات الإضافة بمسحوق بذور الأناناس في ارتفاع تركيز صبغة المايوغلوبين إذ سجلت تفوقا عالي المعنوية ($P < 0.01$) في التركيز مقارنة مع مضاد الأكسدة الصناعي في المعاملة T1 (100% نترات الصوديوم)
5. سجلت معاملات الإضافة بمسحوق بذور الأناناس انخفاضا معنويا ($P < 0.01$) في تركيز النتروجين الكلي المتطاير total volatile nitrogen في نقانق اللحم البقري الطازج والمخزن بالتبريد.

6. حققت معاملات الإضافة بمسحوق بذور الأناتو أقل قيمة في لوغاريتم العدد الكلي للبكتريا والبكتريا المحبة للبرودة وبكتريا القولون مقارنة مع المعاملة T1 (100% نترتيت الصوديوم) في نقانق اللحم البقري الطازج المخزن بالتبريد.

7. ظهر تحسن واضح في درجات التقييم الحسي (الطراوة والعصيرية والنكهة والنسجة والشكل العام واللون الظاهري والتقبل العام) كنتيجة لإضافة مسحوق بذور الأناتو لنقانق اللحم الطازج والمخزون بالتبريد تحت درجة حرارة 4م°.