|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| University of Baghdad | | | | |
| **كلية الزرعة** | | | | College Name |
| **قسم علوم الاغذية** | | | | Department |
| **حسين فالح محمد** | | | | Full Name as written in Passport |
|  | | | | e-mail |
| **( ) Professor** | **( ) Assistant Professor** | **( ) Lecturer** | **( √ ) Assistant Lecturer** | Career |
| **( )**  PhD | | **( √ )** Master | |  |
| **دراسة التغيرات البايوكيمياوية الأولية للحوم الدجاج المحلي الطازج وتأثير الخزن بالتجميد على الصفات النوعية** | | | | Thesis Title |
| **2017** | | | | Year |
| هدفت الدراسة الحالية الى دراسة التغيرات البايوكيميائية للدجاج المحلي بعمر( 15 ) اسبوعاً والمأخوذ من محافظة بغداد ودراسة تركيبه الكيميائي وصفاته النوعية اثناء مرحلة التيبس الرمي وبعد التيبس الرمي وخلال فترة خزنه بالتجميد على درجة حرارة ( - 18 )o م وللفترات ( 3 ، 6 ، 9 ، 12 ) اسبوعاً ، اذ تم ذبح الدجاج وتنظيفه وازالة الاحشاء الداخلية والرأس والاطراف .  ودراسة تركيبه الكيميائي وقيمة التحلل الكلايكوجيني وقيمة الاس الهيدروجيني بعد الذبح مباشرة وبعدها تم تقطيع الدجاج الى جزئين هما ( الصدر والفخذ ) وتم تخزينها بالمجمدة على درجة حرارة ( - 18 )o م وعلى فترات مختلفة ، ودراسة التركيب الكيميائي والصفات النوعية لكلاً منهما .  وتبين من النتائج انه لاتوجد فروقاً معنوية عند مستوى ( 0.05 > P ) عند دراسة التركيب الكيميائي لصدر وفخذ الدجاج الطازج والمجمد عند مرحلة التيبس الرمي وبعد مرحلة التيبس الرمي وعند فترات ( 3 ، 6 ، 9 ، 12 ) اسبوعاً اذ لوحظ ارتفاع نسب البروتين والدهن والرماد وانخفاض نسبة الرطوبة عند جميع فترات الخزن.  وعند قياس قيمة الاس الهيدروجيني للدجاج بعد الذبح مباشرة لوحظ وجود فروقاً معنوية عند مستوى ( 0.05 > P ) للفترات ( ¼ ، 1 ، 2 ، 4 ، 6 ) ساعة اذ انخفضت قيمة الاس الهيدروجيني بمرور الوقت عند مقارنتها بعد ¼ ساعة من عملية الذبح . وكذلك لوحظ وجود فروقاً معنوية عند مستوى ( 0.05 > P ) لنتائج قيمة التحلل الكلايكوجيني اذ وجد ارتفاعاً في قيمة التحلل الكلايكوجيني بعد 1/4 ساعة من عملية الذبح لحين الوصول الى فترة ( 6 ) ساعات .  وعند دراسة نسبة الفقد عند الطبخ والاذابة لصدر وفخذ الدجاج خلال مرحلة التيبس الرمي لوحظ عدم وجود فروق معنوية عند مستوى ( 0.05 > P ) بين النتائج اذ كان هنالك انخفاضاً في نسبة الفقد عند الطبخ والاذابة للصدر وفخذ الدجاج بزيادة فترة الخزن ، ولكن لوحظ وجود فروقاً معنوية عند مستوى ( 0.05 > P ) عند قياس نسبة الفقد عند الطبخ والاذابة للصدر وفخذ الدجاج بعد مرحلة التيبس الرمي اذ لوحظ ان نسبة الفقد عند الطبخ والاذابة للدجاج الطازج كانت اعلى من نسبة الفقد عند الطبخ والاذابة للدجاج المجمد وعلى فترات خزن محتلفة .  وبينت النتائج وجود فروقاً معنوية عند مستوى ( 0.05 > P ) عند دراسة قيم ربط الماء لصدر وفخذ الدجاج عند مرحلة التيبس الرمي وبعد مرحلة التيبس الرمي اذ لوحظ ارتفاعاً تدريجياً لقيم ربط الماء بأزدياد فترات الخزن بالتجميد ، ولم تكن هنالك فروقاً معنوية عند مستوى ( 0.05 > P ) عند قياس الاس الهيدروجيني لصدر وفخذ الدجاج عند مرحلة التيبس الرمي اذ انخفضت قيم الاس الهيدروجيني مع ازدياد فترات الخزن بالتجميد .  ولوحظ وجود فروقاً معنوية عند مستوى ( 0.05 > P ) عند دراسة كمية النتروجين الكلي المتطاير ورقم البيروكسيد في حين لم تكن هنالك فروقاً معنوية عند مستوى ( 0.05 > P ) عند دراسة كمية الاحماض الدهنية الحرة لصدر وفخذ الدجاج الطازج والمجمد اذ وجد ارتفاعاً في قيم TVN و PV و FFA بأزدياد فترات الخزن عند مقارنتها مع لحم الدجاج الطازج . | | | | Abstract |