

وقائع المؤتمر العلمي الخامس لمجلس البحث العلمي / بغداد 1989

استخدام التمور و مشتقاتها في صناعة الصاص

حسن خالد حسن العكيدي إعتدال موسى خليل بشرى طالب سعيد

قسم النخيل و التمور – مركز البحوث الزراعية و الموارد المائية
بغداد – العراق

المستخلص :

اجريت هذه الدراسة لغرض تحسين نوعية الصاص المتداول في الاسواق المحلية عن طريق استعمال الدبس بتركيز 100% ، 67% ، 50% ، 33% مادة نحلية تم إدخالها بديلا للسكر و استخدام خلطة من التوابل تتلائم مع الرغبة المستهلك ، و قد اظهرت نتائج التقويم الحسي تفوق الخلطة 100% دبس على الخلطات الأخرى ، كما اشارت الدراسات المخزنية إلى ثبات الصاص المصنع بالدبس و لمدة 22 أسبوع في درجات حرارة 5 م ، 28 م ، 40 م ، حيث لم تحصل تغيرات محسوسة تذكر في المكونات المنتوج .

Date Palm J. 1987

أستخدام السكر السائل – الساكرين في التصنيع مشروبات ذات طاقة واطنة

يوسف على

قسم الكيمياء ، كلية الزراعة - جامعة بغداد ، ابي غريب ، بغداد

حسن خالد حسن العكيدي

المشروع الإقليمي لبحوث النخيل و التمور في الشرق الادنى و شمال أفريقيا

ص.ب 10085 بغداد – العراق

سعدون محمد رشيد

قسم النخيل و التمور ، مركز البحوث الزراعية و الموارد المائية الفضيلية ، بغداد –
العراق

الخلاصة

تم في هذه الدراسة التوصل إلى مزيج من السكر السائل و الفركتوز و الساكرين لتحلية المشروبات المرطبة لها طاقة واطنة لقد بينت نتائج التقييم أن المزيج الذي يحتوي على 40% سكر سائل و 60% فركتوز و 0.016% ساكرين و بتركيز 7

بركس كانت مشجعة ، حيث أظهرت تقبلاً و اضحاً من قبل المحكمين . و يتضح من النتائج أن المشروب اعلاه يحتوي على 0.6% فقط من الكلوكوز و يعادل ذلك انخفاض في نسبة الطاقة المقدره مقارنة مع المشروبات المرطبة التي تحتوي على السكر فقط (أ) و الذي يحتوي على السكر السائل (ب) أو على السكر السائل و الفركتور (ج) بمقدار 85.4% و 84.5% و 62.5% على التوالي ، ومن النتائج اعلاه يمكن القول انه بالامكان انتاج مشروبات مرطبة

JAWRR Vol.4(1) , Apr . , 1985..

أثر التجفيف على تصنيع منتج جديد من التمر الزهدي

عبد المحسن نظام الدين حسن خالد العكيدي لمياء محسن علي
م.باحث علمي باحث علمي م. مختبر

قسم النخيل و التمور – مركز البحوث الزراعية و الموارد المائية – مجلس البحث العلمي – بغداد ص.ب 2416 – العراق .

المستخلص :

لقد تم في هذه الدراسة تصنيع منتج جديد بشكل رقائق من مخلوط التمر و الليمون بنسبة 1:3 ، 1:4 لكل من عصير التمر العادي و العصير المكبرت و معرفة أثر التصنيع و التجفيف على هذه المعاملات ، ومن النتائج المتحصل عليها اتضح ان المعاملة 1:4 هي أفضل المعاملات من حيث الصفات الحسية و التماسك بالإضافة إلى احتوائها إلى عدد ميكروبي أقل من المقارنة المصنعة من التمر هذا إلى جانب أن اللون و الطعم و الرائحة كانت أفضل من باقي المعاملات عقب التصنيع و عقب التصنيع و عقب التخزين من قبل المستهلك ، أما من حيث المعاملة ثاني أكسيد الكبريت فقد أتضح تأثيره عقب التصنيع مباشرة الا انه لم يكن ملموسا عقب التخزين ، كذلك أظهر الليمون بصفة عامة تأثيراً حافظاً أو طعماً مفضلاً من قبل المقيمين للخواص الحسية عن باقي المعاملات .

1.4.31 مجلة البحوث الزراعية

إستخدام التمور و مشتقاتها في صناعة الكجب

حسن خالد حسن العكيدي إعتدال موسى خليل

قسم النخيل و التمور / مركز البحوث الزراعية و الموارد المائية بغداد- العراق

المستخلص :

أجريت هذه الدراسة لعرض تحسين نوعية الكجب المتداول في الاسواق المحلية عن طريق إستعمال الدبس أو السكر السائل أو عجينة التمر مادة محلية و إدخالها كبديل للسكرول لأول مرة إلى تصنيع الكجب و بأستخدام خلطات مختلفة من التوابل تلائم رغبة المستهلك . وقد أظهرت نتائج التقويم الحسي عدم وجود فروق معنوية بين الخلطات التي أحتوت على الكاري ، الهيل ، الليمون كما اشارت الدراسات الحزنوية إلى أثبات الكجب المصنع بأستخدام الدبس أو السكر و لمدة 16-22 أسبوع و في درجات حرارة 5، 25، 40 م حيث لم تحصل تغيرات محسوسة تذكر في مكونات المنتج .

مجلة نخلة التمر FAO

تأثير التجميد على الصفات النوعية لثمار النخيل في مرحلة الخلال

حسن خالد حسن العكيدي
سعد محمد علي
نعيم ثاني الحمد
شفاء محيي الدين النقاش

المستخلص :

لقد تمت دراسة طريقة التجميد و فترة التذويب على اربعة أصناف من الثمار النخيل في مرحلة الخلال (خستاوي ، خضراوي ، زهدي ، وبرحي) و أستخدمت ثلاثة حالات من الثمار (ثمار الشمروخ، ثمار مفردة ، بقع و ثمار مفردة بدون قمع) . أما فترات التذويب فتراوحت بين 3 إلى 48 ساعة . وقد تم دراسة قيم كل من المواد الصلبة الذائبة الكلية و السكريات المختزلة و اليكتين و التانين و المحتوى الرطوبي و الحموضة الكلية و الاس الهيدروجيني (PH) .

مجلة البحوث الزراعية و الموارد المائية – المجلد 4 – العدد 3 – ص 197-206 تشرين
تشرين أول 1985 .

انتاج البروتين بواسطة الفطر *Aspergillus oryzae* باستخدام مسحوق نوى
التمر .

- حسن خالد العكيدي
باحث علمي
- صالح خليفة
م . باحث
- حمود مطلق هادي
م . باحث
- شفاء النقاش
م . بايولوجي

قسم النخيل و التمور – مركز البحوث الزراعية و الموارد المائية – مجلس البحث العلمي –
بغداد ص.ب 2416 – العراق .

استلم في 16 تشرين الثاني 1983 .

المستخلص :

تم انتاج بروتين الخلية الواحدة و ذلك بواسطة تنمية الفطر *Aspergillus oryzae* بطريقة المزرعة الساكنة على اوساط غذائية مختلفة وبنسب مختلفة من مسحوق نوى التمر وتم الحصول على كتلة حيوية ذات محتوى بروتيني عالي بتنمية الفطر على وسط غذائي يحتوي على 20% من مسحوق نوى التمر ، 0.2 % كبريتات الامونيوم و على درجة حرارة 24° م ، PH 5.7 وفترة حضانة خمسة أيام .