

تأثير المعالجة الحرارية ومدتها على بعض خصائص عسل الرتم بالوادي
خزان خديجة ، لخن لطيفة، غمام عماره الجيلاني
كلية علوم الطبيعة والحياة - جامعة الوادي
khezzane1994@gmail.com

الملخص

ان الهدف من هذا العمل هو دراسة تأثير المعاملة الحرارية (-18، 50، 70، 90 درجة مئوية) خلال نصف ساعة وأربع ساعات ونصف على بعض الخصائص الفيزيائية والكيميائية لعسل الرتم المنتج 2018 بمنطقة الوادي. بحيث كانت المعايير الفيزيائية للعسل قبل التسخين يتوافق مع المعايير المطلوبة من المقاييس الدولية. وقد أشارت النتائج التي تم الحصول عليها إلى أن العسل يتأثر بكل من التجميد و التسخين حسب مدة المعاملة ودرجة الحرارة، وأن تأثير التسخين بـ 90 درجة مئوية أكثر وضوحاً من تأثير 50 و 70 درجة مئوية، ولمدة أربع ساعات ونصف أكثر من نصف ساعة. ولقد لوحظت العديد من التغيرات مثل الزيادة في الحموضة الحرة والكلية، فضلا عن الزيادة في الشدة اللونية وكمية الفينولات والفلافونويدات، مقابل خفض في محتوى الرطوبة. وترتبط هذه التغيرات بالتفاعلات التي تحدث للمواد العضوية للعسل.

الكلمات المفتاحية : المعالجة الحرارية ، العسل ، الخصائص الكيميائية ، الخصائص الفيزيائية