

استمارة مذكرة

<p>كلية: العلوم الدقيقة اللقب والاسم: أسماء صحراوي تاريخ المناقشة : 09 جوان 2018</p>
<p>المشرف: محمد عادل مصباحي</p>
<p><u>عنوان المذكرة:</u> دراسة تغيير محتوى العسل لمنطقة الوادي بعد المعالجة الحرارية</p>
<p>طبيعة البحث: ماستر تخصص: كيمياء عضوية</p>
<p><u>الملخص:</u> الهدف من هذا العمل هو تقييم تأثير درجة الحرارة ، وظروف التخزين ومراقبة جودة العسل المتوفر محليا بالتحليل الكمي لعديدات الفينول (الفينولات) ، والفلافانويدات ، والمركب 5-هيدروكسي ميثيل فورفورال (HMF) في نوعين من العسل المنتج محليا لثلاث سنوات متتالية : 2015 ، 2016 ، 2017 من منطقة وادي سوف ، وتم تحليل الخصائص الفيزيوكيميائية للعسل الطازج والمنتج . تم تحليل العينات المدروسة باستخدام طريقة وايت لتقدير كمية HMF ، وطريقة Woisky and Salatino ، وطريقة Singleton and Rossi قبل وبعد المعالجة الحرارية ، حيث عرضت عينات العسل الستة من العسل الى التسخين لدرجات حرارة 50م° ، 70م° ، 80م° ، 95م° وأزمنة مختلفة ، 15د ، 30د ، 45د ، 60د . وقد أظهرت النتائج بأن عينات عسل المرخ عند معالجتها حراريا هي الأبطئ من عينات عسل بوقريية في تكوين كمية الفينولات ، وكمية الفلافانويدات ، وكمية HMF . الكلمات المفتاحية : العسل - الحرارة - الفينولات - الفلافانويدات - HMF .</p>

Résumé :

The objective of this work is to evaluate the effect of temperature, storage conditions and control honey locally available quality quantitative analysis of Aaidat phenol (phenols), and Alflavanuedat, the compound 5-hydroxy methyl furfural (HMF) In two kinds of honey product Locally for three consecutive years: 2015.2016, 2017 Valley area will, have been physicochemical properties of honey and fresh product analysis.

The samples were analyzed using the White method to estimate the quantity HMF , And method Woisky and Salatino , And method Singleton and Rossi Before and after treatment and heat, where the samples of the six honey from the honey to be heated to temperatures of 50 C ° , 70 C ° , 80 C ° , 95 C ° And different times , 15 min, 30 min, 45 min, 60 min.

The results showed that the samples of honey when treated thermally are slower than honey samples in the accumulation of the amount of phenols, the amount of flavanoids, and the amount HMF .

Mots-clés:

الكلمات المفتاحية:

الكلمات المفتاحية : العسل - الحرارة - الفينولات - الفلافانويدات - HMF .

key words : Honey - Heat - Phenols - Flavanoids - HMF .

*ملاحظة: يجب على الطالب ملئ جميع الحقول