

بسم الله الرحمن الرحيم

جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا

كلية علوم وتكنولوجيا الإنتاج الحيواني

قسم علوم وتكنولوجيا الإنتاج الحيواني

اثر إحلال زيت السمسم بنسب مختلفة علي الخواص الحسية والتركيب
الكيميائي للزبادي منخفض الدهن

The effect of replacing different percentage of sesame oil on the chemical and sensory evaluation of low fat yoghurt

بحث تكميلي لنيل درجة البكالوريوس (B.Sc.) في علوم وتكنولوجيا الإنتاج
الحيواني (مرتبة الشرف)

اعداد:

١. ادم شريف نهار قوري

٢. روعة فرح ادريس فرح

٣. فاطمة عبدالله احمد تبين

٤. مزمل فضل الله الطيب

٥. نبيل عبد الله احمد ادم

٦. ياسر محمد صالح سليمان

إشراف:

أ. زواهر ابو البشر موسى

اغسطس ٢٠١٤

الكلمات المفتاحية

١/ الزبادي Yoghurt

٢/ زيت السمسم Sesame oil

٣/ الزبادي منخفض الدهون Low fat yoghurt

٤/ المنتجات المتخمرة Fermented milk

الاستهلال

قال تعالى :

(وان لكم في الأنعام لعبرة نسقيكم مما في بطونه من بين فرث ودم لبنا خالصا
سائغا للشاربين)

صدق الله العظيم

سورة النحل الاية (66)