

الاستهلال

قال تعالى:

(أولم يروا أنا خلقنا لهم مما عملت أيدينا أنعاما فهم لها مالكون*وذللناها لهم

فمنها ركوبهم ومنها يأكلون*ولهم فيها منافع ومشارب أفلا يشكرون)

صدق الله العظيم

سورة يس الآية (71-73)

الإهداء

أهدى بحثنا هذا إلى:-

الذي قال الله تعالى فيهما (وأخفض لهما جناح الذل من الرحمة وقل رب
أرحمهما كما ربياني صغيرا) صدق الله العظيم الماس الذي لا ينكسر
...نبع العطاء الذي زرع الأخلاق بداخلي وعلمني طرق الارتقاء...إلى أبي
الطيب الأزهره

التي لا تذبل...نبع الحنان...التي ساندتني ووقفت إلى جانبي حتى وصلت
هذه المرحلة من التقدم والنجاح...

إلى من تعجز الكلمات عن وصفها وتسكن أمواج البحر لسماع أسمها...إلى
أمي وأبي ملائكة الأرض...شقائق النعمان... الذين أحضنوني وزرعوا
الورد في طريقي...إلى اشقائي

رفاق الدرب...بناء المستقبل...إلى أروع وأصدق وأنبل البشر...إلى
صديقاتي المخلصات

اللائي رفعن رايات العلم والتعليم وأخمدوا رايات الجهل والتجهيل...إلى
أساتذتي الأفاضل، وأخص بالذكر د-مها مبارك محمد .

أهدى هذا الجهد المتواضع إلى كل من قال لا إله إلا الله محمد رسول الله
سائله المولى عز وجل أن يوفقني لما يحب ويرضى لكم جميعاً أهدى سهري
وتعبي وجهدي.

الشكر والعرفان:-

قال تعالى:(لئن شكرتم لأزيدنكم)

الشكر من قبل ومن بعد الله رب العالمين الذي وفقنا على إتمام هذا البحث

ثم الشكر كل الشكر والتقدير للدكتورة / **مها مبارك محمد**

التي أشرفت على هذا البحث لما قدمته من نصائح وتوجيهات قيمه كان

لها أبلغ الأثر في أن يرى هذا العمل طريقه إلى النور .

كذلك الشكر موصول للبروف محمد تاج الدين والدكتور عمر إبراهيم .

والتقدير إلى جامعه السودان للعلوم والتكنولوجيا التي أتاحت لنا فرصه

الدراسة بها.

وكذلك الشكر موصول إلى الاساتذه والزملاء والأصدقاء بقسم علوم و

تكنولوجيا اللحوم .

خلاصه الدراسة

أجرى هذا البحث لمعرفة تأثير طرائق الطبخ على الخواص الحسية والفيزيائية للعضله الطوليه الظهرية في ذبيحه الابقار حيث اجريت عمليه الطهى بطريقتين الطهى الرطب فى درجة حراره 100 درجة مئوية لمده 15 دقيقه والطهى الجاف فى درجة حراره 200 درجة مئوية لمده 20 دقيقه .

واظهرت النتائج أن هنالك فروق معنويه عند قابليه حمل الماءحيث ان العينه المطهيه بالطهى الرطب كانت اكثر قابليه لمسك الماء مقارنة بالعينه المطهيه عند المستوى بالنسبه للتقييم الحسي كانت هناك فروق معنويه $p \leq 0.05$ فى النكهه واللون والقبول العام فالنكهه كانت افضل فى العينه المطهيه بالطهى الجاف مع وجود فرق معنوى بين العينتين وحصل اللون على درجة اعلى فى الطبخ الرطب .

وامتازت العينه المطهيه بالطهى الجاف باعلى درجة للقبول مقارنة بالعينه المطهيه بالطهى الرطب فيما يخص العصيريه انه لا توجد فروق معنويه بين العينتين .

Abstract

This research was conducted to investigate the effect of methods of cooking methods on sensory and physical properties of beef long is smus dories muscle

The porter methods of cooking were dons one is the wet cooking at 100 c for 15 minutes and the other the dry cooking at 200c for 2minites .the result clarified a significant difference s $p \leq 0.05$ in water holding capacity.so the sample of the muscle that cooking with the wet cooking has the highest lard compared to the cooked with the dry cooking.in respect to the sensory eructate there was significane difference at $p \geq 0.05$ in the flavor-color-and overall acceptable in general the flyover was appeared better in the sample cooked with dry cooking of out color scored higher degree in the wet cook had higher score in overall acceptable -the juiciness there was no sig infant difference between the two sample.

Also the sample which cooked all best with dry cook.

فهرس الموضوعات

الصفحة	الموضوع
.i	الاستهلال
.ii	الإهداء
.iii	Abstract
.iv	خلاصه الدراسة
.v	فهرس الموضوعات
.vi	فهرس الجداول

الفصل الأول

1	المقدمة
---	---------

الفصل الثاني : أدبيات البحث

3	1-2 اللحم
3	1-1-2 تعريف اللحوم
3	2-1-2 مصادر اللحوم
5	3-1-2 المكونات الرئيسية للحم
7	4-1-2 قطعيات اللحم
8	5-1-2 الخواص الحسيه للحم
10	2-2 الطهي
10	1-2-2 تعريف الطهي
11	2-2-2 طرائق الطهي

الفصل الثالث : مواد وطرق البحث

14	1-3 تاريخ ومكان التجربة
14	2-3 الطبخ الرطب
14	3-3 الطبخ الجاف
15	4-3 خطوات التجربة
16	5-3 التقييم الحسي

16	6-3 تحديد فاقد الطبخ
17	7-3 قابليه حمل الماء

الفصل الرابع

18	4-1 النتائج
----	-------------

الفصل الخامس

20	5-1 مناقشه النتائج
20	1-5-1 الخواص الحسيه
21	2-5-1 قابليه حمل الماء
21	3-5-1 فاقد الطبخ

الفصل السادس

22	6-1 الخاتمه والتوصيات
22	1-6-1 الخاتمه
22	2-6-1 التوصيات

الفصل السابع

23	7-1 المراجع
----	-------------

فهرس الجداول

رقم الصفحة	أسم الجدول	الرقم
18	يوضح نتائج التحليل الحسي للاختبارات الحسيه	جدول رقم 1
19	يوضح قابليه حمل الماء	جدل رقم 2
19	يوضح فاقد الطبخ كنسبه مئوية لطرق الطهي	جدول رقم 3