

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

الاستهلال

قوله تعالى:-

"لن ينال الله لحومها ولا دماؤها ولكن يناله التقوى

منكم كذلك سيخرها لكم لتكبروا الله على ما هداكم وبشر

المحسنين"

سورة الحج الآيه (37)

الاهداء

الى معلم الناس شفيعنا محمد صلى الله عليه وسلم
الى الذين اناروا طريقنا واوردونا الى درب الهدى وظلوا سندنا

آبائنا الكرام

الى من تحت اقدامهن رياض الله والخلد ورفقة من الحنان

أمهاتنا الجليلات

اليهم ونحن بينهم وهم نخيل تميل وتعطي بلا انقطاع

اخوتي

الى الذين اناروا طريقنا وعقولنا وحلوا عقد السنننا ,,.,,

أساتذتنا الأجلاء

الى من اثبتوا أن الاخاء في الله لا يعرف النسيان ولا تمحوه السنين

فكانوا الملاذ الآمن وسلوى الروح

زملائنا

الشكر والعرفان

قال الله تعالى: "ولئن شكرتم لأزيدنكم"

الشكر لله وحده الذي من علينا بنعمة العلم والمعرفة.....وتوفيقه لنا
سداد خطى بحثنا هذا .

لو أن شدوي خرق النخاع وعادني للبت منه عمامة كقميص يوسف
ساحره ولأنها ستكون من ذات النسيج سنعود نبصر من جديد فما
نتمناه لنا وطن بحجم روعتك وما نتمناه لك لم تخلق معايره بعد الشكر
والتقدير للبروفسور / داؤود الزبير احمد الذي اشرف على هذا البحث
ولم ييخل علينا بفكره وجهده وتوجيهاته السديده حتى رأى النور مما كان
له الأثر الأكبر في وصول هذا البحث الى غايته واهدافه.....
نخص بالشكر كل من ساعد على اتمام هذا البحث وقدم لنا العون ومد
لنا يد المساعدة وزودنا بالمعلومات اللازمة، واخص بالشكر.....
الدكتور/محمد سر الحتم.

الشكر موصول الى اساتذة جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا – كلية
علوم وتكنولوجيا الانتاج الحيواني.

List of content

NO	Subject	Page
1	الاستهلال	I
2	الاهداء	II
3	الشكر والعرفان	III
4	فهرست البحث	IV
5	فهرست الجداول	VI
6	Abstract	VII
7	الملخص بالعربي	VIII
	Chapter one	
8	Introduction	1
	Chapter Two	
9	Literature Review	
9	2.1: Meat	3
10	2.2: Cooking loss percentage	4
11	2.3: Water holding capacity	5
	Chapter three	
12	Materials and Method	
12	3.1: Location	6
13	3.2: Materials	6
14	3.2: Method	6

15	3.4:Statistical analysis	8
	Chapter four	
16	Result	9
	Chapter five	
17	5.1:Discussion	14
18	Conclusion	17
19	Recommendation	17
20	References	18

List of Tables

Table	Table	No
Table 1	Show the cooking loss percentage of Beef Sausage Source (1) for three successive days	9
Table 2	Show the cooking loss percentage of Beef Sausage Source (2) for three successive days	10
Table 3	Show the cooking loss percentage of Beef Sausage Source (3) for three successive days	11
Table 4	Show the cooking loss percentage of Beef Sausage Source (4) for three successive days	12
Table 5	Show the average cooking loss percentage of Beef Sausage from different Sources for three successive days	13

Abstract

This study was conducted in meat Laboratory College of Animal production Science and Technology-Sudan University of Science and Technology from January to July 2018 to evaluate the cooking loss percentage of sausage from different sources. 36 sample of sausage from different sources was collected and subjected to cooking at 70°C for 100 minutes for three successive days and cooking loss percentage of samples was determined. Study revealed that the cooking loss percentage of sources I , II and III were in the normal range in day I as ($19.87 \pm 0.81 \%$, $18 \pm 1.00 \%$ *and* $18.6 \pm 1.05 \%$) respectively , in day II as ($22.20 \pm 0.72 \%$, $21 \pm 1.00\%$ and $21.4 \pm 0.80\%$ respectively, in day III as ($20.41.28\%$, $22.671.53\%$ and $24.130.8\%$) respectively. whereas the cooking loss percentage of source 4 was high as ($41 \pm 1.00 - 36.17 \pm 1.26 - 39 \pm 1.00$) % respectively for the three successive days.

Key words: meat products, shrinkage percentage, water holding capacity, temperature.

الملخص بالعربي

اجريت هذه الدراسة بمعمل اللحوم في كلية علوم وتكنولوجيا الانتاج الحيواني- جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا في الفتره من يناير الى يوليو 2018 وذلك لتقييم نسبة الفاقد عند الطبخ في السجوك البقري من مصادر مختلفه. تم جمع 36 عينه من اربعة مصادر مختلفه وتمت عمليه الطبخ لثلاث ايام متتاليه في درجه حراره C 70 لمدة 100 دقيقه وتم تحديد نسبة الفاقد عند الطبخ للعينات . اوضحت الدراسه ان نسبة الفقد عند الطبخ في اليوم الاول كانت (19.87 ± 0.81 - 18 ± 1.00 - 18.60 ± 1.05) % في اليوم الثاني كانت نسبة الفقد (22.20 ± 0.72 - 21 ± 1.0 - 21.40 ± 0.80) % في اليوم الثالث كانت نسبة الفقد (20.4 ± 1.28 - 22.67 ± 1.53 - 24.13 ± 0.81) % لعينات المصادر 1, 2, و 3 على التوالي في المدى الطبيعي بينما نسبة فاقد الطبخ للمصدر 4 كانت اعلي من المدى الطبيعي فكانت نسبة الفقد في اليوم الاول والثاني والثالث (± 1.00 - 41.00 _ 36.17 ± 1.26 _ 39.00 ± 1.00) % لثلاث ايام على التوالي.