

# الإهداء

إلى من تتسابق الكلمات لتخرج معبرة عن مكنون ذاتها

من علمتني وعانت الصعاب لأصل إلى ما أنا فيه

وعندما تكسوني الهموم أسبح في بحر حنانها ليخفف من آلامي

أمي.....

إلى من علمني النجاح والصبر

إلى من افتقده في مواجهة الصعاب

ولم تمهله الدنيا لأرتوي من حنانه

أبي.....

إلى من كانوا يضيئون لي الطريق

ويساندوني ويتنازلون عن حقوقهم

لإرضائي والعيش في هناء

إخوتي.....

إلى زملائي وزميلاتي..

إلى الشموع التي تحترق لتضيء للآخرين

إلى كل من علمني حرفا

.i

## الشكر والتقدير

الله الشكر أولاً وأخيراً ، على حسن توفيقه ، وكريم عونه، وعلى ما منّ وفتح به علينا من إنجاز لهذه الأطروحة ، بعد أن يسّر العسير، وذلّل الصعب، وفرّج الهم

وتبقى أرقامنا عاجزة ماذا نقدم لك من عبارات الشكر والتقدير الاحترام  
سائلين المولى العلي القدير لك التوفيق والسداد وان تزداد تألقاً على تألق وأن يوفقك الله  
لك منا كل الاحترام والتقدير

استاذة زواهر ابو البشر.....

وشكر خاص الي الدكتور عمر ابراهيم .....

نقدم اسمي ايات الشكر والامتنان والتقدير والمحبة الي الذين حملوا

اقدس رسالة الي الحياة

الي الذين مهدوا لنا طريق العلم والمعرفة

الي جميع اساتذتنا الفضلاء.....

وكذلك نقدم الشكر لجميع اساتذة قسم علوم وتكنولوجيا الانتاج الحيواني

علي مقدمتهم الدكتور حيدر الامين.....

وختاماً نسال الله العلي القدير أن يكون هذا العمل خالصاً لوجهه ، وأن يجعله علماً نافعاً

## الفهرس

رقم الصفحة	الموضوع
i	الاهداء
li	الشكر والتقدير
lii	الفهرس
lv	ملخص الدراسة
v	Abstract
	الفصل الاول
١	١- المقدمة
	الفصل الثاني
٤	٢- الالبان المتخمرة
٤	١-٢- القيمة العلاجية والغذائية للالبان المتخمرة
٤	٢-٢- انواع الالبان المتخمرة
٦	١-٢-٢- لبن الخض المتخمّر
٦	٢-٢-٢- الكفير
٧	٣-٢-٢- اللبن الاسيدوفيلي
٧	٤-٢-٢- الزبادي
٨	١-٤-٢-٢- التركيب الكيميائي
٨	٢-٤-٢-٢- انواع الزبادي
١٠	٣-٤-٢-٢- طريقة تصنيع الزبادي
١١	٤-٤-٢-٢- فوائد الزبادي
١٢	٥-٤-٢-٢- عيوب الزبادي
١٣	٦-٤-٢-٢- الصفات الحسية للزبادي
١٤	٧-٤-٢-٢- الجودة الميكروبية للزبادي
١٥	٣-٢- زيت السمسم
	الفصل الثالث
١٨	١-٣- مصادر جمع العينات
١٨	٢-٣- تصميم التجربة
١٨	٣-٣- صناعة الزبادي
١٨	٤-٣- التحليل الكيميائي
١٩	١-٤-٣- ايجاد نسبة الدهن
١٩	٢-٤-٣- ايجاد الحموضة
١٩	٣-٤-٣- قياس البروتين
٢٠	٤-٤-٣- الاختبارات الحسية
٢٠	٥-٤-٣- التحليل الاحصائي
	الفصل الرابع
٢١	١-٤- التحليل الحسي
٢١	٢-٤- التحليل الكيميائي
٢٢	جدول رقم (١)
٢٣	جدول رقم (٢)
	الفصل الخامس
٢٤	المناقشة
	الفصل السادس
٢٥	١-٦- الخاتمة
٢٥	٢-٦- التوصيات
٢٦	المراجع
٢٧	المراجع الانجليزية
٢٨	الملاحق

## ملخص البحث

اجريت هذه الدراسة بمعمل الالبان بكلية علوم وتكنولوجيا الانتاج الحيواني (حلة كوكو ) في الفترة ما بين ١٠/٥/١٧\_٢٠١٤/٥/١٧ لمعرفة اثر احلال زيت السمسم بنسب مختلفة علي الخواص الفيزيائية والكيميائية للزبادي منخفض الدهن .

و تم توصل الي وجود فروق معنوية في اللون ( $P<0.01$ ) و الطعم ( $P<0.01$ ) و الرائحة ( $P<0.05$ ) و القبول العام ( $P<0.01$ ) اما القوام لا توجد به فروق ( $P>0.05$ ) معنوية .

اما النواحي الكيميائية لا توجد بها فروق ( $P>0.05$ ) معنوية في كل من الدهن و البروتين و الحموضة .

حيث كانت العينة الشاهد و العينة ٠.٥% زيت سمسم و العينة ١% زيت سمسم هي الاكثر قبولا و العينة ١.٥% زيت سمسم هي الاقل قبولا و يرجع ذلك الي زيادة كمية الزيت .

## **Abstract**

This study was conducted to evaluate the effect of replacing sesame oil in different proportions on the physical and chemical properties of low-fat yoghurt. The results of the statistical analysis showed that significant variations were found in the colour (  $P < 0.01$ ) taste( $P < 0.01$ ), odour ( $P < 0.05$ ) and general acceptance( $P < 0.01$ ). However no significant difference( $P > 0.05$ ) was observed in the texture of the yoghurt samples.

The results indicated that no significant variations were found in the chemical composition of all yoghurt samples.