

Physicochemical Properties and Frying Quality of Moringa (*Moringa Oleifera*), Groundnut Oil and Their Blends

By

Manal Mustafa Ahmed Khattab

B.Sc (Food Sciences and Technology),

Faculty of Agriculture

University Of Alzaeem Alazhari

2003

A Thesis Submitted to Sudan University of Science and Technology in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of food Science and Technology

Department of Food Science and Technology

College of Agricultural Studies

Sudan University of Science and Technology

Supervisor: Dr. Mahdi Abbas Saad

May 2011

الخواص الفيزيوكيميائية وجودة القلي لزيت المورينقا (مورينقا اوليفيرا), زيت الفول السوداني ومزيجهم

بواسطة

**منال مصطفى أحمد خطاب
(بكلوريوس (علوم وتكنولوجيا الأغذية**

كلية الزراعة

جامعة الزعيم الأزهرى

2003

**أطروحة مقدمة لجامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا في الأنجاز
الجزئي من المتطلبات لدرجة الماجستير في علوم وتكنولوجيا
الأغذية**

قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية

كلية الدراسات الزراعية

جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا

المشرف : د. مهدي عباس سعد

مايو 2011

DEDICATION

To my parents who supported me....

To my husband who helped me in this work ...

To my brother and sisters...

To my aunt (fatehia)...

To my friends...

To all people who I know them...

...I

dedicated this study.

MANAL

