



جامعة الموصل
كلية الزراعة والغابات

تقييم الثباتية الخزنية لزيت بذور اليقطين المحلي تجاه التزنخ التأكسدي

اية قصي علي حسين مرعي

رسالة ماجستير
علوم الأغذية

إشراف
الدكتور مازن محمد إبراهيم
استاذ

الخلاصة

أجريت الدراسة في مختبرات قسم علوم الأغذية في كلية الزراعة والغابات جامعة الموصل على دراسة الثباتية الخزنية للزيت المستخلص من ثمار اليقطين نوع *Cucurbita maxima* ضرب المحلي ، أظهرت نتائج الدراسة :

- تراوح مدى وزن الثمار الكاملة 1763 - 1783 غم ومتوسط وزنها 1764.66 غم ، ومدى وزن لب الثمار 1390-1425 غم، و متوسط وزنها 1405 غم، ومدى وزن البذور 78-80 غم ، ومتوسط وزنها 87.33 غم .
- ارتفاع محتوى لب ثمار اليقطين من الكاربوهيدرات الكلية 81.96 % وانخفاض محتواه من البروتين والدهن (4.33 و 1.09 % على التوالي) .
- ارتفاع محتوى البذور من الزيت والبروتين (39.8 % و 32.19 % على التوالي) .
- إن قيم ثوابت زيت بذور اليقطين من الكثافة ومعامل الانكسار واللزوجة والوزن النوعي وقيمة اليود وقيمة التصبن (0.89 غم/سم³ و 1.500 و 33 cP و 0.92 و 119.15 و 188.6 على التوالي).
- زيادة معنوية وإن كان بمعدلات منخفضة لقيم البيروكسيد وقيمة الحامض والنسبة المئوية للأحماض الدهنية الحرة وانخفاض قيمتا اليود و التصبن لعينات الزيت في الخزن لمدة ثلاث اشهر في درجتي الحرارة 25م° و 35م° ، وإن تأثير الخزن في 25 م° أقل مقارنة عند الخزن في 35م على الصفات المذكورة اعلاه.
- إن محتوى زيت اليقطين من الأحماض الدهنية غير المشبعة أعلى مقارنة بمحتواه من الاحماض الدهنية المشبعة وخاصة محتواه من حامض اللينولييك يليه حامض الاوليك وفيما يتعلق بالأحماض الدهنية المشبعة فإن أعلى محتوى منها هو حامض البالمتيك ، فضلا عن عدم حدوث تغيرات معنوية في كمية الأحماض الدهنية المشبعة مقارنة بالانخفاض المعنوي في كمية الأحماض الدهنية غير المشبعة أثناء الخزن في 25 م° و 35م° لمدة ثلاث أشهر .
- كان تأثير الخزن في 35م° أعلى مقارنة بالخزن في 25م° على الصفات المدروسة للزيت .

University of Mosul

College of Agriculture and Forestry



**Evaluation of the Storage Stability of Local
Pumpkin Seed Oil Against Oxidative Rancidity**

Aya Qusai Ali Hussein Marei

M. Sc. Thesis

Food Science

Supervised by

Dr. Mazen Mohamed Ibrahim

Professor

2022 A.D.

1444 A.H.