

الملخص

مولدا، إحدى نظيف، 2014، آثار تركيز الشيتوزان كالتلية الصالحة للأكل ومدة الغمر على جودة البروكلي (*Brassica Oleracea L*) البحث العلمي، قسم علم الحياة كلية العلوم والتكنولوجيا جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية بمالانق. المشرف الأول: الدكتور. الحاج. إيكو بودي مينارنو الماجستير، المشرف الثاني: أنديك وجاياتنو الماجستير.

الكلمات الرئيسية : البروكلي (*Brassica Oleracea L*)، الشيتوزان، التركيز، مدة الغمر.

البروكلي من أنواع النباتات البستانية ذو صلاحية قصيرة . مدة صلاحية البروكلي يومين فقط. يومان من صلاحية البروكلي يستطيع أن يتحلل جودته. ولحفظ عن جودة البروكلي ينبغي القيام بحافظته بعد الحصاد بحيث يمكن التقليل من أي تدهور . والطريقة المستخدمة في منع عمليات التمثيل الغذائي للفواكه هي التلية الصالحة للأكل وهي طريق إعطاء تلية رقيقة على سطح الفواكه لكبح انبعاث غازات وبخار الماء و تجنب الاتصال مع الأكسجين، ومن المواد الطبيعية التي يمكن استخدامها للتلية الصالحة للأكل الشيتوزان. الشيتوزان هو عبارة عن المادة التي يمكن استخدامها لتلي الفواكه، وهو السكريد المستمد من نفايات جلود القشريات. يهدف هذا البحث لمعرفة تأثير تركيز الشيتوزان ومدة الغمر على نقصان الوزن، محتوى فيتامين C ، اللون، وعدد المستعمرات الجرثومية في البروكلي.

أجري هذا البحث باستخدام التصميم العشوائي الكامل (RAL) الذي يتم ترتيبها في مضروب تتكون من عاملين. العامل الأول هو درجة الشيتوزان تتكون من 2% ، 5، 2%، و 3% . العامل الثاني هو مدة الغمر لمدة 30 و 60 دقيقة. وقد أجري البحث في مختبر الكيمياء الحيوية كلية العلوم والتكنولوجيا جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية بمالانق ومختبر الكيمياء قسم تعليم علم الحياة كلية التربية والتعليم جامعة محمديية بمالانق.

وتدل نتائج البحث أن التلية بتركيز 3% ومدة الغمر لمدة 60 دقيقة قادر على تقليل عدد المستعمرات الجرثومية وتركيز الشيتوزان 3 % مع مدة الغمر لمدة 30 دقيقة قادر على حفظ جودة البروكلي عن طريق تقليل نقصان الوزن، والحفظ على اللون ومحتوى فيتامين C للبروكلي.