

# دراسة عوامل الجودة لبعض العصائر المحليه باستخدام التحاليل الكيميائية النوعية والكمية

هدى عبدالله سعيد، شروق إمحمد علي عبد الكريم، فريحه عبدا لله علي ناجم

قسم الكيمياء، كلية التربية - براك الشاطئ، جامعة سبها

[huda77861@gmail.com](mailto:huda77861@gmail.com)

## الملخص

أن التحاليل الكيميائية للأغذية لا تختلف عن التحاليل الكيميائية للمواد الأخرى من حيث معرفة المكونات وأنواعها، من ثم تحديد كمية هذا النموذج، بذلك وبالإشارة إلي جميع مصادر الأخطار التي قد تسبب أمراض مزمنة أو حادة والتي قد تجعل الاغذية والمشروبات مضره للمستهلك فإنه تهدف هذه الدراسة إلي التعرف علي أضرار استخدام الإضافات الغذائية وطرق تجنبها، دراسة عوامل جودة بعض العصائر المتداولة في أسواق منطقتنا والأكثر استهلاكاً والأكثر عرضة إلي الحفظ السيئ. ذلك بالمقارنة مع البيانات المرجعية، خصوصاً البطاقة الارشادية، باستخدام التحاليل النوعية والكمية، منها عصير الزين وجودي وصابرين.

العينات المدرسة أعطت نتائج جيدة للتحليل عند 4 درجة مئوية. معدل الحموضة PH للعينات يتراوح بين 3.9-4.2، ويرجع ذلك لوجود حمض الستريك وحمض الفوسفوريك والماليك والكاربونيك، نلاحظ بعض المشاكل منها فقدان اللون الغير مشبع عملياً، هذا ينطبق علي عصير اللوز (لاعلامة تجارية مسجله) رغم وجود حامض الستريك بين المكونات، كذلك عصير العنب المركز (المعبئ) خصوصاً في حال الحفظ الغير جيد. بينما أكثر الأنواع المدروسة حموضة عصير البرتقال (جودي) وهو أمر طبيعي. تبين أن اختبار مذيبي الكلورفورم وايضاً باقي المذيبات تعطي استقراراً للنقاط المختبرة أوتخفي الصفات اللونية للعينات المدروسة. لذا ثم تجاوز هذا الاختبار بناء علي هذه النتيجة. بالإعتماد علي عينة التحليل، كل نتائج المتحصل عليها تتراوح بين 0.25جم/لتر لعصير اللوز و 0.589جم/لتر كحد اقصي لعصير البرتقال جودي، لكنها تعتبر مؤشرات طبيعيه لمواد مصنعه، فقط عدم الاستقرار بسبب تغير ظروف التخزين. وكذلك لكون العصائر المدروسة غير كحولية.