



المجلة العربية للغذاء والتغذية

مجلة فصلية محكمة يصدرها المركز العربي للتغذية

السنة الحادية والعشرون - العدد التاسع والأربعون - ٢٠٢١ م



المجلة العربية للغذاء والتغذية Arab Journal of Food & Nutrition

مجلة فصلية محكمة

تصدر عن المركز العربي للتغذية-مملكة البحرين
تعني بشؤون الغذاء والتغذية والأمن الغذائي في الوطن العربي
السنة الحادية والعشرون، العدد التاسع والأربعون، ٢٠٢١م

رئيس التحرير

أ.د. عبد الرحمن عبيد مصيقر

المركز العربي للتغذية-مملكة البحرين

هيئة التحرير

أ. د. حامد رباح تكموري	الجامعة الأردنية- الأردن
أ. د. حمزة أبو طربوش	جامعة الملك سعود - السعودية
أ. د. أشرف عبد العزيز	جامعة حلوان - مصر
أ. د. نجاة مختار	جامعة بن طفيل - المغرب

سكرتارية المجلة

د. معتصم القاضي

الطباعة والصف

عبد الجليل عبد الله

المراسلات

رئيس التحرير، المجلة العربية للغذاء والتغذية

المركز العربي للتغذية

ص.ب: ٢٦٩٢٣ المنامة-مملكة البحرين

هاتف: ٠٠٩٧٣١٧٣٤٣٤٦٠ - فاكس: ٠٠٩٧٣١٧٣٤٦٣٣٩

البريد الإلكتروني: amusaiger@gmail.com

التسجيل في وزارة الإعلام-البحرين SSRM 255

الرقم الدولي الموحد للمجلة: ISSN 1608-8352

الآراء الواردة في المقالات المنشورة بالمجلة تعبر عن وجهة نظر أصحابها،
ولا تعبر بالضرورة عن رأي المركز العربي للتغذية

المجلة العربية للغذاء والتغذية

ويجوز لرئيس التحرير اختيار محكم ثالث في حالة رفض البحث من قبل أحد المحكمين، ويعتذر للمؤلف عن عدم نشر البحث في حالة رفضه من قبل المحكمين.

٤ - لرئيس التحرير حق الفصل الأولي للبحث وتقرير أهليته للتحكيم أو رفضه.

٥ - يعد رأي المحكمين استشارياً لرئيس التحرير وهيئته، ولهم وحدهم السلطة التقديرية في قبول رأي المحكمين أو رفضه.

٦ - حرص رئيس التحرير على إفادة مؤلف البحث غير المجاز للنشر برأي المحكمين أو خلاصته دون ذكر أسمائهم، ودون أي التزام بالرد على دفعه.

٧ - يحرص رئيس التحرير على إفادة مؤلف البحث بصلاحيته البحث أو عدم صلاحيته للنشر خلال فترة لاتزيد على ثلاثة أشهر من تاريخ استلام البحث.

قواعد النشر

- ١ - أن يكون البحث مكتوباً باللغة العربية.
- ٢ - ألا يكون البحث قد سبق نشره.
- ٣ - ألا يزيد عدد صفحات البحث على ٣٠ صفحة شاملة الجداول والمراجع، ويجوز في بعض الحالات التفاوض عن هذا الشرط في بعض البحوث الخاصة.
- ٤ - لايجوز نشر البحوث في مجلات علمية أخرى بعد إقرار نشرها في المجلة إلا بعد الحصول على إذن كتابي بذلك من رئيس التحرير.
- ٥ - تقدم البحوث مطبوعة بالحاسب الآلي، وينبغي مراعاة التصحيح الدقيق في جميع النسخ.
- ٦ - أصول البحث التي تصل إلى المجلة لاترد سواء نشرت أم لم تنشر.
- ٧ - أن يرفق الملف نبذة تعريفية عنه
- ٨ - أن يرفق بالبحث ملخص عنه باللغة العربية في حدود صفحة واحدة، بالإضافة إلى ملخص باللغة الانجليزية.

المجلة العربية للغذاء والتغذية مجلة فصلية محكمة، تصدر عن المركز العربي للتغذية في مملكة البحرين، تهتم بالدراسات والبحوث المتعلقة بالغذاء والتغذية في الدول العربية، أو تلك التي لها علاقة بالعالمين العربي والإسلامي، وبرغم تركيز المجلة على شئون البلاد العربية والإسلامية، إلا أنها تستقبل الدراسات الرصينة عن مجتمعات العالم كافة، ويمكن تقسيم أهم المحاور التي تهتم بها المجلة كالتالي:

- ١ - التغذية في المجتمع والتغذية التطبيقية .
 - ٢ - التغذية العلاجية والطبية.
 - ٣ - تحليل الأغذية وتركيبها.
 - ٤ - صحة الغذاء وسلامته.
 - ٥ - تصنيع الأغذية وتأثيره في القيمة الغذائية.
 - ٦ - العوامل الاجتماعية والاقتصادية والنفسية المؤثرة في السلوك الغذائي.
 - ٧ - اقتصاديات الغذاء.
 - ٨ - الأمراض المرتبطة بالتغذية.
- كما تقوم المجلة بنشر المقالات المرجعية (Review paper) التي تهتم بمواضيع تمس صحة الإنسان وتغذيته، بالإضافة إلى ذلك تقوم المجلة بنشر التقارير العلمية عن المؤتمرات والندوات والحلقات العلمية، ومراجعات الكتب والدراسات التي تصدر في مجال علوم الغذاء والتغذية في الدول العربية والإسلامية، والتعليقات على البحوث العلمية التي سبق نشرها في المجلة، كما يتم إصدار ملحق أو عدد خاص بموضوع يتعلق بالغذاء أو التغذية عند الحاجة إلى ذلك.
- ومنذ عام ٢٠٠٩ أصبحت المجلة الكترونية وتتواجد على الموقع الإلكتروني للمركز العربي للتغذية www.acnut.com

سياسة النشر

- ١ - تخضع جميع البحوث المنشورة للتحكيم من قبل متخصصين من ذوي الخبرة البحثية والمكانة العلمية المتميزة.
- ٢ - لاتقل درجة المحكم العلمية عن درجة مؤلف البحث.
- ٣ - تستعين المجلة بمحكمين اثنين على الأقل لكل بحث،

وفي حالة الكتب يذكر اسم المؤلف (أو المحرر) وسنة النشر وعنوان الكتاب واسم الناشر ومدينة النشر، أما الرسائل فيذكر عنوانها بعد اسم المؤلف مع الإشارة إلى الناشر وتاريخ النشر.
مثال: المبروك، أ.ع (١٩٨٠) .. مجلة كلية الزراعة، ٦، ٣.

ثالثاً: الوحدات

يجب إتباع الوحدات العالمية في ذلك (SI).

رابعاً: الاختصارات

تختصر عناوين المجلات والدوريات طبقاً للقائمة العالمية للدوريات العلمية.

خامساً: الجداول

توضع عناوين إشارة في المتن توضح موقع كل جدول حسب رقمه (جدول رقم (١) هنا).

سادساً: الأشكال والصور

ترسم الأشكال بالحبر الصيني على ورق أبيض كلك وتكون الخطوط بالسبك المناسب للظهور بوضوح- ويجب أن تكون الصور واضحة التفاصيل، ويكتب خلف كل شكل أو صورة بالقلم الرصاص عنوان البحث (مختصراً) ورقم الشكل أو المسلسل.

سابعاً: تعليمات الطباعة طبقاً للبرنامج

(IBM-MS Word Version 6 or the Latest)

نوع الخط Traditional Arabic على أن يكون حجم خط العنوان الرئيسي ١٦ وأسود (Bold) في طرف الصفحة، وحجم الخط ١٤ عادي وحجم الخط للحواشي ١٢ عادي، وتكون المسافة بين الخطوط مفردة (مسافة واحدة)، ويتم إرسال النسخة النهائية للبحث مع اسطوانة تتضمن جميع التصليحات.

ترسل البحوث إلى العنوان التالي :

رئيس التحرير المجلة العربية للغذاء والتغذية

المركز العربي للتغذية ص.ب ٢٦٩٢٣

المنامة- مملكة البحرين

هاتف: ٠٠٩٧٣١٧٣٤٣٤٦٠

فاكس: ٠٠٩٧٣١٧٣٤٦٣٣٩

البريد الإلكتروني: amusaiger@gmail.com

قواعد كتابة البحث

أولاً: تعليمات عامة

- ١ - تقدم ثلاث نسخ محررة باللغة العربية مكتوبة على مسافة واحدة وذلك على ورق مقاس ٢١×٢٩,٧ (A4) على جهة واحدة ويجب ترقيم الصفحات والجداول والأشكال ترقيماً مسلسلاً.
- ٢ - يجب أن يتصدر البحث موجز لا يتجاوز ٢٠٠ كلمة يوضح الهدف والنتائج المهمة والخلاصة، كما يذيل بملخص شامل باللغة الانجليزية وفي حدود ٢٠٠ كلمة.
- ٣ - تنسيق الكتابة تحت عناوين رئيسية مثل المقدمة- طريقة ومواد البحث - النتائج ومناقشتها- المراجع.
- ٤ - ترسل النسخ الثلاث من البحث الى رئيس التحرير ويخطر الباحث باستلام البحث ، كما يبلغ بقبول البحث للنشر أو رفضه في غضون ثلاثة أشهر من استلام البحث.

ثانياً: المراجع

يشار إليها في المتن باسم المؤلف والسنة على أن تجمع في نهاية المتن في قائمة مرتبة أبجدياً طبقاً لاسم المؤلف، وسنوياً طبقاً للمؤلف الواحد وبحيث يشمل اسم المؤلف (أو المؤلفين) وسنة النشر وعنوان البحث ثم اسم الدورية ورقم المجلد وأرقام الصفحات المنشور تحتها البحث.

تقءر تركيز فيتامين C فف عفنات من أصناف البرتقال والليمون بالطريقة الحجمفة

عز الءفن بشلوع؁ رءب علف مءءار عفس؁ إفناس الففقه
قسم الكفمفاء؁ كلية الترففة؁ ءامعة طرابلس؁ لفففا

الملءص

أءرف هذا البء لتقءر فيتامين C فف العصائر الطازءة لبعض عفنات اللفمون والبرتقال المءلف؁ وتمّ تقءر تركيز الففءامفن بطرفقة المعافرة باسءءام مءلول الفوء القفاسف وأظهرت نءائج هذا البء أن كمفة الففءامفن ءءلف باءءلاف العفنة وءف فف عفنات نفس النوع؁ ءفء وء أن تركيز ففءامفن C بوءة ملءم/١٠٠ مل لعفنففن من نفس النوع للبرتقال الءمف (٣٧؁ ٧٦) وبرتقال أبوسرة (٣٣؁ ٦٤) وللبرتقال الءل (٢٨؁ ٤٠) وللفسف (١٧؁ ٢٨) وللبرتقال المر (٢٤؁ ٤٨) وللبرتقال الءامض (٣١؁ ٥٨) واللفمون (٢١؁ ٤١). وأعلى تركيز كان لعفنة البرتقال الءمف وأقل تركيز لعفنة اللفمون.

الكلمات المفءاففة : البرتقال؁ اللفمون؁ ففءامفن C؁ مءلول الفوء؁ معافرة

المقدمة

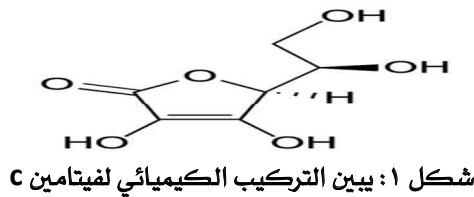
لم يخطر للأطباء في العصور القديمة أن بعض مظاهر الضعف والمرض التي يرونها على مرضاهم لا تعود إلى مرض معين من الأمراض المعروفة و إنما تعود إلى نقص عنصر أو عناصر هي التي تزود الجسم بحاجته، وهذه العناصر تسمى بالفيتامينات (الأجطل وآخرون، ٢٠١٨).

اطلق اسم الفيتامينات لأول مرة على مواد غذائية خاصة يحتاجها الجسم لمنع حدوث المرض الناتج من سوء التغذية، والفيتامينات هي مركبات عضوية ضرورية لصحة الإنسان وقد لا تستطيع الكائنات الحية تكوينها، ولذلك يجب الحصول عليها من مصادر خارجية مثل الأغذية النباتية والأغذية الحيوانية. يوجد فيتامين_{١٣} في غذاء الإنسان والحيوان وتصنف الفيتامينات إلى نوعين وهما الفيتامينات التي تذوب في الماء وتتمثل في فيتامينات (B.C) والتي تذوب في الدهون وهي فيتامينات (A.D.E.K)، حيث يؤدي نقصها إلى الإصابة بالعديد من الأمراض وتمّ تصنيع الفيتامينات بشكل دوائي للذين لا يتيسر لهم الحصول عليها من المصادر الطبيعية (الأجطل وآخرون، ٢٠١٨)(الخرّاز وآخرون، ٢٠١٩).

يعتبر فيتامين C من أشهر الفيتامينات وأكثرها أهمية من وجهة النظر الغذائية ومن أكثر الفيتامينات التي يستعملها الأطباء ويستهلكها المرضى، وسمي الفيتامين المضاد لداء الاسقربوط. يكثر استهلاك هذا الفيتامين أثناء الحميات والحمل والإرضاع والتقدم في السن وفي أكثر الأمراض يتطلب الجسم مقادير زائدة من فيتامين C لذلك يعطى في جميع الأمراض تقريباً.

يوجد هذا الفيتامين بكثرة في الفواكه الحامضة كالليمون والبرتقال (الأجطل وآخرون، ٢٠١٨). ويعتبر البرتقال من أشهر أنواع الموالح أو الفاكهة الحمضية وتثمر ثمار البرتقال بعد أربعة سنين من زراعتها وتستمر في إنتاجها لمدة خمسين سنة وتحتل البرازيل المرتبة الأولى في إنتاج البرتقال ثم تليها الولايات المتحدة الأمريكية وتحتل مصر المرتبة الأولى في مصاف الدول العربية (الخرّاز وآخرون، ٢٠١٨). وتحتل ليبيا أيضاً مركزاً بارزاً في زراعة البرتقال، ومن المشهود به أن ثمار البرتقال في ليبيا من أجود أنواع الحمضيات في العالم إذ تمتاز بالنكهة الممتازة والتوازن المناسب بين نسبة الحمض والسكر في عصيرها (الفجم، ١٩٩٣).

تمّ أول عزل لحمض الإسكوريك سنة ١٩٢٨ بواسطة العالم ألبرت جينت وهو مركب عديم الرائحة وذو لون أبيض يذوب في الماء ولا يذوب في الكلوروفورم والإيثر وصيغته الجزيئية $C_6H_8O_6$ وكتلته المولية ١٧٦،١٣ جم/مول (حيدر، ٢٠١٩).



الدراسات السابقة

نظراً لأهمية فيتامين C لجسم الإنسان وحمائيته من الأمراض فقد تمت دراسته في العديد من الأغذية وبعءة طرائق منها :

دراسة في سوريا لتقدير تركيز فيتامين C في الساحل الشمالي لسوريا لبعض أنواع البرتقال والليمون وأظهرت النتائج أن تركيز فيتامين C تراوح ما بين (١٨ - ٤٥ ملجم/١٠٠ مل) (حيدر، ٢٠١٩). وأيضاً دراسة أجريت في دولة بنغلاديش تمّ تقدير حمض الإسكوريك في الفواكه والخضراوات باستخدام جهاز UV-Spectrophotometer، وخلصت الدراسة إلى أن تركيز حمض الأسكوريك في الفواكه من ١٢ - ١٨ ملجم/١٠٠ مل والخضراوات من ٢٢ - ١٣٥ ملجم/١٠٠ مل (الخرز وأخرون، ٢٠١٩).

وأيضاً أجريت دراسة في دولة الهند بطريقة التحليل الطيفي للأشعة فوق البنفسجية لفيتامين C لفواكه مختلفة في جنوب ولاية غوجارات وكان تركيز عينات البرتقال تراوح بين ٥٨,٥ - ١٨١ ملجم/١٠٠ مل وكان تركيز الليمون ٥٦,٤ ملجم/١٠٠ مل (Kapur et al., 2012). وأيضاً أجريت دراسة في ليبيا في مدينة مصراته لتقدير تركيز فيتامين C في بعض الفواكه الطازجة باستخدام طريقة المعايرة باستخدام محلول اليود القياسي وأظهرت النتائج أن تركيز فيتامين C تراوح ما بين ٧٣ - ١٥٠ ملجم/١٠٠ مل، ووجد أن تركيزه في الليمون ٩٠ ملجم/١٠٠ مل أما في البرتقال بأنواعه الثلاثة (الحلو والحامض والدمي) فقد تراوح تركيزه من ٩٣ - ١١٧ ملجم/١٠٠ مل (الخرز وأخرون، ٢٠١٧).

وأجريت دراسة أخرى في مدينة الخمس لتقدير تركيز فيتامين C في عينات من أصناف البرتقال والليمون بالطريقة الحجمية، وكان التركيز يختلف باختلاف العينة وكان التركيز في كل عينة بوحءة ملجم/١٠٠ مل وكان تركيز الفيتامين في الليمون ٦٦,٧٥ والبرتقال المر ٥٢,٠٩ والدمي ١٠٥,٤٥ والحامض ٩٤,٠٥ والحلو ١٠٩,٩٠ وأبو سرء ١٢٠ واليوسفي ٦٢,٠٨ مل (الاجطل وأخرون، ٢٠١٨). أجريت أيضاً دراسة في ماليزيا وكان تركيز فيتامين C في البرتقال ٥٨,٣٠ ملجم/١٠٠ مل وفي الليمون الأصفر ٤٣,٩٦ ملجم/١٠٠ مل (outreach@canterbury).

أهءاف البحث

يهدف هذا البحث إلى تقدير تركيز فيتامين C في بعض أصناف البرتقال والليمون الطازجة.

الجزء العملي

يقدر فيتامين C بعءة طرائق مختلفة بناءً على تركيز الفيتامين في العينة وعلى عءء العينات المطلوبة للتحليل وكذلك على توافر الأجهزة والمعدات وتستخدم الطرائق الحجمية (المعايرة) إذا كانت كمية الفيتامين المرء تقديرها كبيرة نسبياً، أما إذا كانت كمية الفيتامين صغيرة فتستخدم طرائق التحليل الآلي (طرائق التحليل الكهربائي والكروماتوغرافي والطيفي) ومن الطرائق الحجمية المستخدمة لتقدير معايرة الفيتامين هي عن طريق المعايرة باستخدام (2'6 ثائي كلوروفينول اندوفينول وبرمنجنات البوتاسيوم) وكذلك عن طريق معايرة

الفيتامين بمحلول اليود في وجود دليل النشا، وهذه الطريقة التي استخدمت في هذا البحث لبساطة الطريقة وتوفر المواد والأدوات الكيميائية اللازمة لتقدير تركيز الفيتامين (outreach@canterbury).

الأجهزة المستخدمة

ميزان حساس ، دوارق مخروطية ، دوارق حجمية ، سحاحة ، ماصة

المواد المستخدمة

يوديد البوتاسيوم، اليود، النشا.

جمع وتحضير العينات

تمّ جمع العينات من الأسواق المحلية لمدينة طرابلس من منطقة (الغارات، زناته، تاجوراء، سوق الجمعة) وهي (البرتقال الدمى، الحلو، أبوسرة، اليوسفي، الحامض، المر، الليمون) وتمّ تجهيز العينات بعصر هذه الأصناف المختلفة وترشيحها للحصول على العصائر الطبيعية المطلوبة وأجريت عملية المعايرة بعد عصر العينات مباشرة في نفس اليوم.

تحضير المحاليل القياسية

تمّ تحضير محلول اليود بإذابة ٢ جم من يوديد البوتاسيوم في كمية قليلة من الماء المقطر ثم أضيف إليه ١,٣ جم من اليود وحرك لبضع دقائق ثم نقل إلى دورق حجمي سعته ١ لتر وأكمل الحجم بالماء المقطر حتى العلامة الحجمية، وبذلك تمّ الحصول على تركيز ٠,٠٠٥ مول/لتر من اليود.

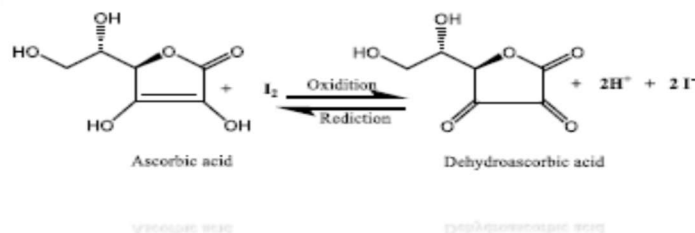
تمّ تحضير دليل النشا تركيزه (٠,٥٪) بإذابة ٠,٢٥ جم من النشا في ٥٠ مل من الماء المقطر المغلي في دورق مخروطي سعته ١٠٠ مل وتحريك المزيج ويترك المحلول ليتجانس لمدة ٥ دقائق (ربيعه وآخرون ٢٠١٧).

عملية المعايرة لتقدير فيتامين C

أخذ ١٠ مل من العصير الطازج ووضع في دورق مخروطي حجمه ١٠٠ مل وتمّ تخفيفه بالماء المقطر حتى الوصول للعلامة ثم أخذ ١٠ مل من المحلول وأضيف إليه ١ مل من محلول النشا وتمت معايرته بمحلول اليود ببطء حتى ظهور اللون الأزرق وكررت هذه الخطوات ثلاث مرات (الخرز وآخرون، ٢٠١٩).

الحسابات

تمّ تقدير فيتامين C في العصائر الطبيعية لأصناف البرتقال والليمون من خلال أكسدة حمض الأسكوربيك أي فيتامين C بواسطة عامل مؤكسد مثل اليود حسب النسب المولية المبينة :



شكل ٢: معادلة تفاعل اليوء مع فيتامين C

وعند نقطة التكافؤ فإن (عدد ملي مولات اليوء = عدد ملي مولات حامض الأسكوربيك)

$$M_{\text{iodine}} V_{\text{iodine}} = M_{\text{juice}} V_{\text{juice}}$$

لحساب معامل التخفيف

$$C_1 V_2 = C_2 V_1$$

لتحويل تركيز فيتامين C من وحدة mole/L إلى وحدة mg/100ml نستخدم العلاقة التالية .

$$C_{(\text{mg}/100\text{ml})} = C_{(\text{mole}/\text{L})} \times A_m \times 100$$

Am هي الكتلة الجزيئية لحامض الأسكوربيك = 176.13 [7]

النتائج

يبين الجدول رقم (١) متوسط تركيز فيتامين C في العينات التي تمت دراستها، حيث تراوحت القيمة من (١٧ - ٧٦ ملجم/١٠٠ مل)، حيث كان أعلى تركيز لعينة البرتقال الدمى ٧٦ ملجم/١٠٠ مل وأقل تركيز لعينة البرتقال اليوسفي ١٧ ملجم/١٠٠ مل.

المناقشة

نلاحظ من خلال الشكل (٣) أن أعلى تركيز لفيتامين C في عينات البرتقال هو الدمى وكان تركيزه ٧٦ ملجم/١٠٠ مل وأقل تركيز هو اليوسفي وكان تركيزه ١٧ ملجم/١٠٠ مل.

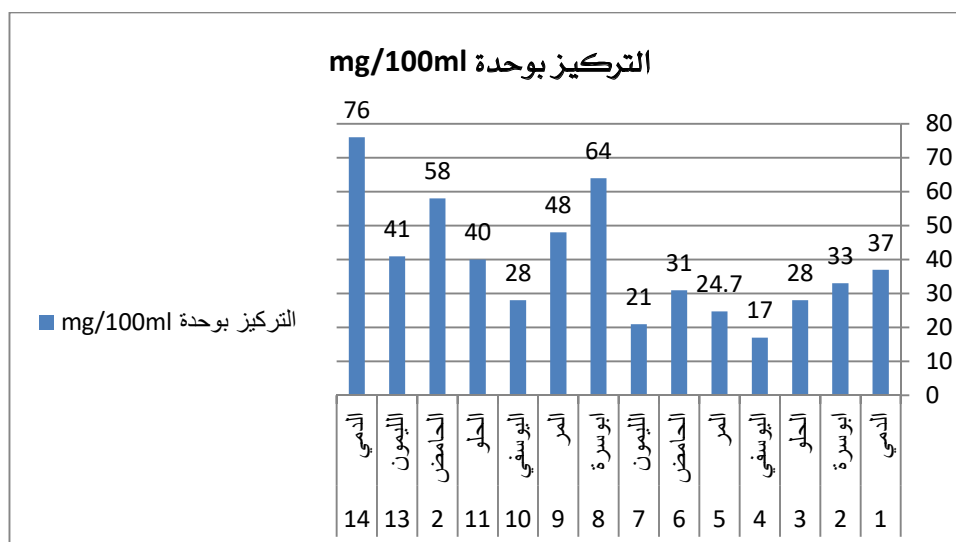
ومن خلال النتائج نلاحظ أن تركيز فيتامين C يختلف حتى بين العينات التي من نفس النوع، وقد يعود سبب ذلك الاختلاف إلى عوامل النمو والزراعة وخواص التربة أو إلى الاختلاف في ظروف التخزين مثل درجة الحرارة والضوء أو استعمال المبيدات والأسمدة النيتروجينية للتربة، حيث أنه تم شراء العينات من السوق فقد يكون المصدر مختلف وإن كان الصنف من نفس النوع. إن نتائج تركيز فيتامين C لعينات الليمون في هذه الدراسة ٢١ - ٤١ ملجم/١٠٠ مل وهي متقاربة مع الدراسة التي أجريت في ماليزيا، وكان التركيز فيها ٣١,٠٥ - ٤٣,٩٦ ملجم/١٠٠ مل ولكنها أقل بكثير مما جاء بالدراسة التي أجريت في ليبيا وكان التركيز ٩٠ ملجم/١٠٠ مل.

أما عينات البرتقال المر كان تركيز فيتامين C فيها ما يعادل ٢٤,٧ - ٤٨ ملجم/١٠٠ مل وهذه النتائج متقاربة مع الدراسة التي أجريت في ماليزيا وكان تركيز فيتامين C في البرتقال المر ٢٨ - ٤٦ ملجم/١٠٠ مل وكانت

أقل من نتائج الدراسة التي أجريت في ليبيا (الخراز وآخرون، ٢٠١٧)، و كان تركيز فيتامين C فيها ٥٢,٠٩ ملجم/١٠٠ مل.

جدول ١: يبين محتوى العينات المدروسة من الفيتامين

رقم العينة	اسم العينة	الحجم ١	الحجم ٢	الحجم ٣	الحجم ٤	متوسط حجم اليود المستهلك (مل)	الإنحراف المعياري	التركيز بوحدة Mole/L	التركيز بوحدة ملجم/١٠٠ مل
١	البرتقال الدمى	٣,٨	٣,٦	٣,٧	٣,٧	٣,٧	٠,٠٨١٦٥	٠,٠١٨٥	٣٧
٢	البرتقال ابوسرة	٣,٢	٣,٣	٣,٤	٣,٣	٣,٣	٠,٠٨١٦٥	٠,٠١٦٥	٣٣
٣	البرتقال الحلو	٢,٨	٢,٩	٢,٩	٢,٧	٢,٨٢٥	٠,٠٩٥٧٤٣	٠,٠١٤	٢٨
٤	اليوسفي	١,٧	١,٨	١,٥	١,٨	١,٧	٠,١٤١٤٢١	٠,٠٠٨٥	١٧
٥	البرتقال المر	٢,٥	٢,٣	٢,٤	٢,٤	٢,٤	٠,٠٨١٦٥	٠,٠١٢٣	٢٤,٧
٦	البرتقال الحامض	٣,١	٣,٢	٣	٣,١	٣,١	٠,٠٨١٦٥	٠,٠١٥٥	٣١
٧	الليمون	٢,٣	٢,١	٢	٢	٢,١	٠,١٤١٤٢١	٠,٠١٠٥	٢١
٨	ابوسرة	٦,٥	٦,٤	٦,٥	٦,٧	٦,٥٢٥	٠,١٢٥٨٣١	٠,٠٣٢	٦٤
٩	المر	٤,٥	٥	٤,٧	٤,٨	٤,٧٥	٠,٢٠٨١٦٧	٠,٠٢٤	٤٨
١٠	اليوسفي	٣,١	٢,٨	٢,٩	٣	٢,٩٥	٠,١٢٩٠٩٩	٠,٠١٤	٢٨
١١	الحلو	٤	٤	٤,١	٤	٤,٠٢٥	٠,٠٥	٠,٠٢	٤٠
١٢	الحامض	٥,٨	٥,٩	٥,٨	٥,٨	٥,٨٢٥	٠,٠٥	٠,٠٢٩	٥٨
١٣	الليمون	٤,٣	٤,١	٤	٤	٤,١	٠,١٤١٤٢١	٠,٠٢٠٥	٤١
١٤	الدمى	٧,٧	٧,٨	٧,٧	٧,٩	٧,٧٧٥	٠,٠٩٥٧٤٣	٠,٠٣٨	٧٦



شكل ٣: تركيز فيتامين C في كل العينات المدروسة

أما تركيز فيتامين C في عينات البرتقال الحلو في هذه الدراسة كان ٢٨ - ٤٠ ملجم/١٠٠ مل، وهذه النتائج متقاربة مع الدراسة التي أجريت في ماليزيا ولكن أقل بكثير من الدراسة التي أجريت في ليبيا (الخراز وآخرون، ٢٠١٧) و كان تركيز فيتامين C فيها ١٠٩،٩٠ ملجم/١٠٠ مل.

أما تركيز فيتامين C في عينات البرتقال الأربعة الأخرى : (الدمي ٣٧، ٧٤، أبوسرة ٣٣، ٦٤، الحامض ٣١، ٥٨، واليوسفي ١٧ - ٢٨ ملجم/١٠٠ مل وهذا التركيز يعتبر قليلاً بالمقارنة مع الدراسات السابقة (الخراز وآخرون، ٢٠١٧؛ حيدر، ٢٠١٩)، حيث كان تركيز الفيتامين فيها من ٩٣ - ١١٧ ملجم/١٠٠ مل.

نلاحظ من خلال هذه الدراسة ومن الدراسات السابقة أن تركيز حمض الأسكوربيك - فيتامين C - يختلف حسب اختلاف نوع العينة وتختلف أيضاً كمية فيتامين C بين العينات التي من نفس النوع والسبب في اختلاف كمية حمض الأسكوربيك قد يرجع إلى عدة عوامل مثل الظروف الزراعية والنمو وظروف الحصاد وأيضاً طريقة التخزين وأثر العوامل الجوية ودرجة الحرارة، حيث تعمل درجة الحرارة العالية على تحطيم فيتامين C وكذلك اختلاف تقنيات القياس المستخدمة قد تؤثر على كمية حمض الأسكوربيك.

من خلال الدراسة نلاحظ أيضاً أن جميع العينات تحتوي على كميات مناسبة من فيتامين C ، حيث أن حدود الحامض المسموح بها حسب لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الصحة العالمية (WHO) ومنظمة الغذاء والزراعة (FAO) واللجنة العلمية للغذاء والدواء للإتحاد الأوروبي (SCF) والتي حددت التركيز المسموح به في اليوم ب ١٠٠ ملغم/كجم في اليوم (٨) الثامن.

المراجع

- الءراز، عبد الفتاح، الكبفر، هنة. (٢٠١٧) تقءفر تركفز ففءامفن C فف عفنات من البرءقال واللفمون بالطرفقة الءفمفة، المءلة الءولة للعلوم والتفنة العءء ١١، اءسءس ٢٠١٧.
- الءراز، عبد الفتاح، الكبفر، هنة. (٢٠١٩) تقءفر ففءامفن C فف بعء الفواكه الطازءة مءلة العلوم. قسم الكفمفاء كلية الترفبة ءامعة مصراة لفبفا، العءء الثامن، فبرافر (٢٠١٩). ١١- ١٤.
- الفءم، عبالعرفز، (١٩٩٣)، الففءامفنات أهمفءها الءفوفة واسءءءامءها الطفبة، ءار الأصالة للطباعة والنشر.
- الأءطل، عاءل؛ لباقرمف، مءمء؛ سف الءفن، فاطمة. (٢٠١٧). تأءفر ءرءة الءراة على ءمء الإسكوربفك فف عصفر الفواكه المباع فف الأسواق المءلفة، مءلة البءوء الأكاءفمفة، العءء الثاني عشر، ٢٥٠ - ٢٥٨.
- ءفءر، مءمء. (٢٠١٩). ءراة ففءامفن C والمواء الصلبة الءائبة والءموضة فف ءمار أهم الءمضفاء فف السائل السوري. *Tishreen University Journal-Biological Sciences Series*, 26(1).
- رفبة اشكورفوا، سمفرة، ءرفش (٢٠١٧). تقءفر تركفز ففءامفن C فف عفنات من البرءقال واللفمون بالطرفقة الءفمفة، المءلة الءولة للعلوم والتفنة، قسم الكفمفاء كلية الآءاب والعلوم ءامعة المرقب.
- عءنان ، ءوففق. (٢٠١٥) تقءفر بعء المضافاء العذاءفة والعناصر الفلزية فف المشروباء العازفة والعصائر. رسالة مافسءفر، ءامعة سامراء، مءلة كلية الترفبة والعلوم.
- Kapur, A., Hasković, A., Čopra-Janićijević, A., Klepo, L., Topčagić, A., Tahirović, I., Sofić, E., (2012), Spectrophotometric analysis of total ascorbic acid content in various fruits and vegetables, Bulletin of the Chemists and Technologists of Bosnia and Herzegovina, 38, 39-42
- outreach@canterbury.ac.nz(may,20,2017)

Arab Journal of Food & Nutrition

Published (with an annual supplement)

by Arab Center for Nutrition

Focuses on Food, Nutrition, and Food Security in the Arab Countries.

Volume 21, No.49,2021

Chief Editor

Prof. Abdulrahman O.Musaiger

Arab Center for Nutrition, Kingdom of Bahrain

Editorial Board

Prof. Hamed Rabbah Takruri

Jordan University-Jordan

Prof. Hamaza Abu-tarboush

King Saud University- Saudi Arabia

Prof. Ashraf Abdulaziz

Halwan University - Egypt

Prof. Najat Mokhtar

Bin Tofil University - Morocco

Secretary

Dr. Mutasim Algadi

Typing

Abduljalil Abdulla

Correspondence

Chief Editor, Arab Journal of Food and Nutrition

Arab Center for Nutrition

P.O.Box:26923, Manama- Kingdom of Bahrain

Tel: 00973 17343460

Fax: 00973 17346339

Email:amusaiger@gmail.com

SSRM 255

ISSN 1608-8352

Arab Journal of **Food & Nutrition**

Volume 21, No. 49, 2021

