

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

Ministère de l'enseignement Supérieur
et de la recherche Scientifique
ECOLE NORMALE SUPERIEURE
Vieux -kouba (ALGER)
Département de physique



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
المدرسة العليا للأساتذة
القبة القديمة (الجزائر)
قسم الفيزياء

ألياف الجيوب: دراسة الخصائص والتحليل

مذكرة تخرج لنيل شهادة أستاذ التعليم المتوسط.

تحت إشراف الأستاذ:

ناجمي بوبكر
بوهلال سارة

من إعداد:

بن عالية يسمين
ولد بوسعادة صفية

لجنة المناقشة:

الأستاذ: جبالي جعفر رئيسا
الأستاذ: مقران هند ممتحنا
الأستاذ: ناجمي بوبكر مشرفا
الأستاذة: بوهلال سارة مشرفة

السنة الدراسية 2008/2009

دفعة جوان 2009

الفهرس

قائمة الأشكال.

قائمة الجداول.

1.....مقدمة

الفصل الأول: الكربوهيدرات

2.....1.I تعريف الكربوهيدرات

2.....2.I تصنيف الكربوهيدرات

2.....1.2.I السكريات الأحادية

4.....2.2.I السكريات القليلة التعدد

6.....3.2.I السكريات كثيرة التعدد

الفصل الثاني: الألياف الغذائية

8.....1.II تعريف الألياف الغذائية

9.....2.II لمحة تاريخية لتطور تعريف الألياف الغذائية

11.....3.II بنية وخصائص أهم الألياف الغذائية

11.....1.3.II الألياف غير الذائبة (Insoluble Dietary Fiber)

15.....2.3.II الألياف الذائبة (Soluble Dietary Fiber)

18.....4.II دور الألياف الغذائية في التغذية

23.....5.II طرق تحليل الألياف

الفصل الثالث: الحبوب المدروسة

25.....1.III تعريف الحبوب المدروسة

27.....2.III استعمالات الحبوب المدروسة

28.....III.3. التركيبية الكيميائية للذرة الرفيعة والدخن.

الفصل الرابع: طرائق التحليل والنتائج.

- 29.....IV.1. تقديم العينات المدروسة.
- 31.....IV.2. مناطق زرع العينات.
- 32.....IV.3. تحضير العينات.
- 34.....IV.4. تقدير درجة النقاوة ونسبة الشوائب في الحبوب.
- 35.....IV.5. الدراسة المورفولوجية.
- 44.....IV.6. تحضير الدقيق.
- 45.....IV.7. تقدير نسبة الرطوبة والمادة الجافة.
- 47.....IV.8. تقدير نسبة الألياف الخام.
- 52.....الخاتمة.
- 53.....المراجع.

ملخص البحث:

تطرقنا في بحثنا هذا إلى دراسة نظرية و أخرى عملية خاصة بألياف حبـوب محلية، ركزنا في الجزء النظري على تعريف و خصائص أهم الألياف الغذائية وكذا فوائدها الصحية، أما في الجزء العملي فتطرقنا إلى دراسة أهم الخصائص المورفولوجية لـ 17 عينة من الحبوب الذرة الرفيعة والدخن لمحاصيل سنوات مختلفة من سنة 2005 إلى سنة 2008 م، أما الدراسة العملية فتمت بعد تحضير العينات وقد شملت دراسة مورفولوجية لتعيين بعض الخصائص الفيزيائية المميزة لهذه الحبوب ثم تلاها عملية تحليل لتقدير نسبة الرطوبة و المادة الجافة ثم نسبة الألياف الخام في هذه العينات، حيث تحصلنا على نسب الألياف التالية: بالنسبة للدخن القيم تراوحت بين (2.06-2.37)%، أما بالنسبة للذرة الرفيعة فتراوحت بين (3.26-5.62)%.