

## تحليل المكونات الكيميائية للحليب الخام في بعض حيوانات المزرعة في مدينة الديوانية باستخدام جهاز التحليل بالمواجات فوق الصوتية

كاظم حسن عباس      كريم ناصر طاهر      فلاح حسن عبد الطيف  
كلية الطب البيطري / جامعة القاسية

### الخلاصة

أجريت هذه الدراسة لمعرفة المكونات الكيميائية للحليب الخام لبعض حيوانات المزرعة (الابقار، الجاموس، الاغنام والمعز) وذلك باستخدام جهاز تحليل مكونات الحليب بالمواجات فوق الصوتية Ultrasonic Milk Analyzer حيث تم استخدام هذه الطريقة لأول مرة في القطر في مجال صحة الحليب لتحديد ومقارنة نسب مكونات الحليب الخام لحيوانات المزرعة لغرض حماية المستهلك صحيًا . تم جمع 240 عينة حليب خام وبواقع 60 عينة لكل نوع من حيوانات المزرعة المشمولة بالدراسة ول forskin من مختلفين من السنة (شتوي وصيفي ) الاول من ( بداية تشرين الثاني 2009 ولغاية نهاية كانون الثاني 2010 ) ، والثاني من (بداية ايار ولغاية نهاية تموز 2010 ) ، يظهر التحليل الكيميائي نسب مكونات عينات الحليب الخام للابقار ، الجاموس ، الاغنام والمعز حيث بلغت نسب الدهن 3.7% ، 6.8% ، 6.5% ، 4.2% على التوالي، أما نسب المواد الصلبة الادهنية فقد كانت 8.6% ، 10.8% ، 9.3% ، 8.7% على التوالي ، في حين كانت نسب البروتين 5.9% ، 5.5% ، 3.3% على التوالي أما نسب اللاكتوز فقد كانت 4.6% ، 4.4% ، 4.3% على التوالي . كان لموسم السنة تأثير معنوي في نسب مكونات الحليب المختلفة لحيوانات المزرعة .

### المقدمة

الطرق التقليدية Gerber method كطريقة كيرير Kjeldahl method لتقدير نسبة الدهن وطريقة ك DAL لتقدير نسبة البروتين وطريقة ترسيب البروتين باستعمال كلوريد الكاسيوم لتقدير نسبة اللاكتوز ( 8 و 9 ) ، إلا ان التقدم في مجال التقانات الحيوية Biotechnology كان له دور في اكتشاف طريقة تحليل مكونات الحليب بالمواجات فوق الصوتية والتي استخدمت للكشف عن مصدر الحليب الخام . تهدف الدراسة الى معرفة المكونات الكيميائية لحليب بعض حيوانات المزرعة باستخدام تقنية الموجات فوق الصوتية .

### المواد وطرق العمل

أدخلت البيانات الخاصة بالجهاز حسب نوعية الحليب الخام العائدة لحيوان المراد تحليل مكوناته ومن ثم يتنتظر لحين اكمال عملية التحليل والتي لا تزيد عن 45 ثانية وتظهر قراءة المكونات على الشاشة وهي نسبة الدهن % ، نسبة المواد الصلبة الادهنية Solid Fat % ، الكثافة النوعية للحليب Non Fat compounds % ، Density نسبة بروتين الحليب Protein % ، درجة انجماد الحليب Freezing Point°C ، درجة حرارة الحليب Temperature°C ، نسبة اللاكتوز lactose ، Conductivity التوصيلية % ، الاس الهيدروجيني Conductivity ، Added Water . pH ونسبة الماء المضاف للحليب .

#### التحليل الاحصائي :

تم تحليل النتائج المتحصل عليها احصائيا باستخدام التصميم العشوائي الكامل Complete Randomized Design( CRD) (11) باستخدام البرنامج الاحصائي SPSS الجاهز .

الحليب هو الناتج الطبيعي المفرز من غدد الثدي للنساء والحيوانات الثدية وهو الغذاء الاول الذي يتناوله المولود بعد ولادته مباشرة سواء كان الانسان او الحيوان ( 3 ) حيث يحوي على العديد من العناصر الغذائية الأساسية والتي تختلف نسبتها من نوع الى اخر ( 1 ، 4 ) وان تصنيف الحليب الخام الناتج من حيوانات المزرعة أصبح ضروريًا لصحة الغذاء لما له من أهمية اقتصادية من جهة ومن ثم صحة المستهلك من جهة أخرى ( 2 ) . استخدمت طرق وتقنيات عديدة للسيطرة على الغش في الحليب الخام ولتمييز الانواع المختلفة منه ( 9 ) منها

جمعت 240 عينة حليب خام من حاويات الحليب لكل نوع من أنواع الحيوانات المدروسة) الابقار ، الاغنام ، الجاموس والمعز ( وبواقع 60 عينة ومن اماكن مختلفة في محافظة الديوانية ول forskin من مختلفين من السنة (شتوي وصيفي ) الاول من ( بداية ايار ولغاية نهاية تموز 2010 ) ، جمعت العينات من حاويات الحليب بعد ان تم مجاسة الحليب بالحاوية بشكل جيد ونقلت بالتلل المجروش الى المختبر ، تم رج عينة الحليب الخام المراد فحصها لضمان عدم تجمع دهن الحليب في سطح عينة الحليب ومن ثم قسمت العينة الى نصفين وتوضع في الانابيب الخاصة بالجهاز mugs حيث تم وضع 15 مل في الجزء الاول من الجهاز الخاص بالسحب sucker وهو الذي يدخل عينة الحليب لداخل كاميرا الجهاز لغرض تحليل مكوناته ، أما الانبوب الثاني فوضع في الجزء الآخر بحيث يغمس حساس قياس الاس الهيدروجيني وحساس قياس درجة حرارة الحليب