

**STUDY SOME QUALITY, AND  
BACTERIOLOGICAL CHARACTERS  
OF FROZEN AND CANNED BEEF  
IMPORTED TO IRAQ THROUGH  
2003-2004**

**A THESIS  
SUBMITTED TO  
THE COLLEGE OF AGRICULTURE  
UNIVERSITY OF BAGHDAD IN PARTIAL  
FULFILMENT OF THE REQUIREMENTS  
FOR THE DEGREE OF MASTER OF  
AGRICULTURAL SCIENCES  
ANIMAL RESOURCE  
(MEAT TECHNOLOGY)**

**BY  
DAHFIER ABID ALI MEHDI AL-OBAIDI**

**2005**

## الخلاصة:-

أستهدفت الدراسة، التعرف على مدى صلاحية بعض اللحوم المستوردة للعراق خلال المدة 2003 - 2004 وأشتملت على لحوم الأبقار المجمدة ولحوم الأبقار المعلبة من خلال تقييم بعض الصفات الكيميائية والنوعية المايكروبية وقد بينت النتائج:-

1. أرتفاع نسبة الرطوبة لعينات اللحوم المجمدة علامة Fair (77.37%) مع انخفاض نسبة البروتين و الدهن والرماد . وقد أشار التحليل الكيميائي لأنواع اللحوم المعلبة قيد الدراسة إلى ارتفاع نسبة الرطوبة في اللحم علامة Family و unity، بينما كانت نسبة الدهن في اللحم علامة Montana ضمن الحدود المسموح بها ولكنها لم تطابق النسبة المذكورة على غلاف العبوة، بينما خلت الأنواع من المعلومات المطلوبة. وكانت نسبة البروتين والرماد والكاربوهيدرات ضمن الحدود المسموح بها.

2. أما نتائج الفحوص النوعية، فقد بينت ارتفاع نسبة الفقد أثناء الإذابة لعينات اللحوم المجمدة وخاصة في علامة الطيب وبلغت 10.1%، أما قيم TVN ونسبة FFA و ADV و P.V. و TBA فقد جاءت ضمن الحدود المسموح بها سواء للحم المجمد أو اللحم المعلب وكانت تراكيز صبغة المايوغلوبين منخفضة في اللحم المجمد و المعلب، أما مقدار النترات المضافة للحم المعلب فقد كانت ضمن الحدود المسموح بها، مع وجود أختلاف بين ما ذكر على العبوة والتحليل المختبري.

3. وبينت نتائج الفحوص المايكروبية للحوم المجمدة أن فحص عدد البكتريا الكلية على الأطباق (TPC) كانت نتائجه ضمن الحدود المسموح بها، بينما نتائج فحص البكتريا المحبة للبرودة وفحص بكتريا القولون والمكورات العنقودية فكانت أعلى من الحدود المسموح بها مما يدل على أن اللحوم المجمدة كانت بنوعية مايكروبية مرفوضة. أما نتائج اللحوم المعلبة من الناحية المايكروبية فقد بينت: ان أعداد البكتريا اللاهوائية وفحص بكتريا الكلوسترديا جاءت ضمن الحدود المسموح بها مما يدل عدم وجود مخاطر مايكروبية فيها. وتبين مما

تقدم ضرورة أن تخضع جميع أنواع اللحوم المستوردة سواء أكانت مجمدة أم معلبة إلى تقييم كيميائي ومايكروبي بصورة مستمرة لما له من أثر مباشر في الحفاظ على الصحة العامة.