أ.م .د رحيم عناد خضير

البراءة الثالثة

اسم البراءة باللغة العربية :

تدعيم التمور بالبكتريا العلاجية والسوابق الحيوية للاستعمالات الوقائية والعلاجية المتعددة

اسم البراءة باللغة الانكليزية:

Dates fortification with Probiotics bacteria and prebiotics for protection and multi therapeutic uses

رقم البراءة:5422 بتاريخ 2018/7/3

ملخص البراءة 5422 الصادرة في2018/7/3

تعد التمور من الفاكهة السكرية ذات المحتوى السكري العالي اذ يصل الى 81% وهي بذلك تمثل احد البدائل المهمة للحلويات اما باستهلاكها المباشر او إدخالها بديلا عن المحليات الصناعية او تصنيعها نظرا لخصائصها وقيمتها الغذائية العالية، وتمتاز التمور بالإضافة الى حلاوتها بقيمتها الغذائية العالية فهي مصدر مهم للعناصر المعدنية والفيتامينات التي تدخل في النظام الغذائي المتوازن وتسيطر على نسبة سكر ودهون الدم لدى المرضى، كما ان لسكرياتها المتعددة والالياف الذائبة فعالية مضادة للأورام من خلال دورها كمضادات للأكسدة وتنظيم حركة الأمعاء وتشجيع نمو الفلورا المفيدة في الأمعاء. ويعد صنف الزهدي من أكثر الأصناف انتشارا في انحاء العراق ويمثل ما نسبته 60% من مجموع الأصناف الاخرى و بلغت نسبة الإنتاج منه 55% من اجمالي انتاج التمور في العراق عام 2015 اذ بلغت الكمية المنتجة منه 331.981 طن تستعمل اغلبها في صناعات تحويلية مثل الدبس والكحول الطبي او كأعلاف للحيوانات مما يفقدها قيمتها الغذائية العالية وهدرها ولا تحقق الاستفادة الغذائية من هذا المصدر الغذائي الخصب، ولغرض الاستفادة من وفرة تمور الزهدي وقيمته الغذائية، استعمل تمر الزهدي في تصنيع حلوى علاجية بعد ان تم إضافة السمسم بنسب معينة والسابق الحيوي الانيولين بنسب معينة ، واعتمد معيار التقييم الحسي التفضيلي ذو المراتب التسع لتحديد هذه النسب باعتبارها الأفضل حسيا، واضيفت بكتريا المعززات الحيوية بنستين مختلفتين كلا على انفراد لخلطة الحلوى، وشكلت الحلوى بحجم قضمه وتم خزنها مع معاملة السيطرة الخالية من المعززات الحيوية في درجة حرارة الثلاجة. أظهرت نتائج الفحص الميكروبي للمعاملات كافة خلوها من بكتريا القولون بينما أظهرت النتائج انخفاضا في اعداد الخمائر والأعفان واختفائها تماما خلال مدة الخزن التي امتدت لستة اشهر مقارنة مع معاملة السيطرة التي أظهرت ارتفاعا في اعداد الخمائر والأعفان. واحتفظت المعاملات المعززة حيويا بأعداد عالية من المعززات الحيوية فاقت الحدود المقبولة للمنتجات العلاجية والبالغة 10^7 و.م.م/مل او غم،

مما يولد انطباعا حسنا لهذه الحلوى المعززة مقارنة بمنتجات الالبان المعززة حيويا والتي تمتاز بقصر مدة صلاحيتها، واحتفظت حلوى تمر الزهدي العلاجية بمقبوليتها الحسية طول مدة الخزن لا سيما المعاملات الحاوية على الانيولين التي أظهرت افضلية في صفاتها الحسية .

Abstract:

Dates are one of the most sweet fruits with high sugars content, up to 81%, which is one of the important alternatives to sweets either as directly consume or substitute for artificial sweeteners , dates have unique characteristics and high nutritional value, it is an important source for minerals and vitamins , dates play important roles as food balanced , control blood sugar and lipids profile levels specially for patients, dates content polysaccharides and soluble fiber which they have an anti-tumor effect through their antioxidants activity , and promote bowel movement and stimulate growth of intestinal beneficial flora. Al-Zahdi is one of the most popular dates in Iraq , 60% of date palms tress are Zahdi, the production of this kind of dates was 55% of the total date production of Iraq in 2015 , 331,981 tons was produced in the same year . Most of it are used in conversion industries such as date syrup , ethanol or as feed for animals, that mean lost the high nutritional value food can be used for human nutrition , for all that, zahidi dates were used in manufacturing therapeutic sweet after the addition roasted sesame seeds and inulin as prebiotic source , the 9-point hedonic scale was adopted to determine these ratios that gave best results for sensory evaluation. the probiotics bacteria were added individually for the sweet mixture, then its formed in one bite size and storage with control treatment "free of probiotics" in refrigerator temperature. The microbial tastes results of all treatments shown free of coliform bacteria while its shown a decrease in the number of yeasts and moulds until disappeared completely during the storage period, which lasted for six months compared with control, treatment which shown an increase of yeast and moulds , Probiotics treatments maintained high numbers of probiotics bacteria exceeding the acceptable limits for therapeutic products which informs 10^7 cfu\ml or gm. so creates a high impression for this probiotics sweet compared with fermented dairy probiotics products , which have a short shelf life. Probiotics date sweet kept on high sensory acceptance, during the storage period, especially the treatments containing Inulin, which showed preference in their sensory properties.

(19)
جمهورية العراق
وزارة التخطيط
الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية

(12)

براءة اختراع

(11) رقم البراءة : 5422
(21) رقم الطلب : 2018/46
(22) تاريخ تقديم الطلب: 2018/1/25
(30) تاريخ طلب الأسبقية - بلد الأسبقية - رقم طلب الأسبقية
(45) تاريخ منح البراءة: 2018/7/3

(51) التصنيف الدولي
A23L29/065
A23L33/135
A23Y2220/67
A23Y2220/73

(52) التصنيف العراقي 6

(72) اسم المخترع وعنوانه :
1- ا.د. عامر عبد الرحمن محمد / جامعة بغداد- كلية الزراعة - قسم علوم الاغذية
2- د.رحيم عناد خضير / جامعة المثنى - كلية التربية للعلوم الصرفة -قسم علوم الحياة

(73) اسم صاحب البراءة : الـذوات اعـــلاه

(74) اسم الـــوكيل:

(54) تسمية الأختراع:
تدعيم التمور بالبكتريا العلاجية والسوابق الحيوية للاستعمالات الوقائية والعلاجية المتعددة .

منحت هذه البراءة استنـادا لأحكام المـادة (21) من قـانون براءة الأختراع والنماذج الصناعية رقم (65) لسـنة 1970 المعدل وعلى مسؤولية المخترع.

سعد عبد القادر
مسجل
الجهاز