

الملخص العربي

يعد تقدير الالوان الصناعية المستخدمة في صناعة الاغذية ضرورة ملحة لحماية المستهلك من خطر الامراض التي يتسبب بها الافراط في تناول الالوان الصناعية ، ولا كان لابد من تطوير وتثبتية طريقة تحليلية مناسبة بالامكانيات المتوفرة ، وللك سعينا في هة الدراسة الى تطوير طريقة تحليلية اتقدير ثمانية من الالوان الصناعية المسموح بها المستخدمة في التصنيع الغذائي بوسطة جهاز الكروماتوجرافيا السائلة ، وتم عمل تثبت لهذة الطريقة وايضا تطبيقها على عدد كبير من العينات التي شملتها الدراسة والتي تم جمعها من عدد من الاسواق في اليمن (مسنودة ، ومصنعة محليا) وايضا عدد من العينات التي يتم تصنيعها محليا في معامل صغيرة دون الات مصنعية والتي لاتخضع للرقابة.

قسمت هذة الدراسة على ست فصول كمايلي:

الباب الاول:

تضمنت هذا الباب على مقدمة للتعرف على المضافات الغذائية بشكل عام، ومن ثم مدخل للالوان الصناعية وتصنيف الالوان واسباب الاقبال الصناعي عليها واضرارها ومدى قبولها من حيث التشريعات الغذائية العالمية

الباب الثاني:

في هذا الباب تم دراسة الدراسات السابقة في مجال تحليل الالوان الصناعية في الاغذية ، وتوضيح الاجهزة والطرق المستخدمة في ها المجال وعيوب ومزايا كل طريقة متضمنة مدى خطية ودقة ومصداقية كلا منها .

كما ذكر في هذا الباب اسباب واهداف هدة الدراسة.

الباب الثالث:

يستعرض هذا الباب توضيح مفصل لمنهج الدراسة بما يشمل نوع الجهاز المستخدم للتحليل والاجهزة الملحقة وايضا المواد الكيميائية والكواشف وجميع خطوات واجراءات التطوير والتحسين للطريقة .

الباب الرابع:

يشرح هذا الباب جميع نتائج التطوير والتثبت من الطريقة لتقدير الالوان الصناعية الثمانية التي تمت بواسطته الدراسة، وذلك من حيث مناقشة جميع نتائج مراحل التثبت من الطريقة ومن ثم تستعرض تحليل نتائج تطبيق الطريقة على 200 عينة تم جمعهم من مختلف الاسواق المحلية في اليمن سواء كانت منتجات مستوردة او مصنعة محليا.

الباب الخامس:

يقدم هدة الوحدة الاستنتاج الي خرجت به هذة الدراسة وايضا التوصيات العامة الناتجة عنها.