

<p>(١١) رقم البراءة : 8506</p> <p>(٥١) التصنيف الدولي: A23B11/67 A23B11/87 A23C2240/15</p> <p>(٥٢) التصنيف المحلي : 6</p>	<p>(١٩) الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية رئاسة الجهاز مديرية براءات الاختراع والنماذج الصناعية القسم الاداري – شعبة التوثيق والاستثمار</p>
<p>(٢١) رقم طلب البراءة : IQ/00250050</p> <p>(٢٢) تاريخ التقديم : 2025/2/25</p> <p>(٤٥) تاريخ المنح : 2026/3/12</p> <p>(٣٠) الاسبقية : الرقم : - التاريخ : - البلد : -</p>	<p>(١٢) براءة اختراع</p> <p>(٧٢) اسم المخترع وعنوانه: الباحثة نور احمد رضوان محافظة بغداد/ الحرية/م424/ز٦٨ د١٩ أ.م.ايمان علي هادي جامعة بغداد/كلية التربية للبنات/قسم الاقتصاد المنزلي</p> <p>(٧٣) اسم صاحب البراءة وعنوانه : الذوات اعلاه</p> <p>(٧٤) اسم الوكيل وعنوانه :</p>
<p>(٥٤) عنوان الاختراع: فعالية الميرستين المستخلص من الطماطم ضد البكتريا .</p>	
<p>(٥٧) الملخص :</p> <p>استخدم مستخلص الميرستين الطبيعي من نبات الطماطم في حفظ وتحسين الصفات الكيميائية والنوعية والحسية للجبن الطري المحلي، اذ اضيف مستخلص الميرستين الطبيعي الى الجبن الطري المحلي بنسبة (١ مل، ٢ مل، ٣ مل) بتركيز ١٥٠ ملغم/مل وادت اضافة الميرستين الطبيعي بنسبة ٣ مل الى تحسين الخواص الفيزيوكيميائية للجبن الطري المصنع من حيث زيادة قابليته على الاحتفاظ بالسائل النافع (الشرش) مدة اطول وتحسين التركيب الكيميائي للجبن من حيث زيادة نسبة البروتين والكربوهيدرات وكذلك نسبة الرماد مقارنة بعينة السيطرة كذلك تم حساب العدد الكلي للبكتريا وبينت النتائج ان لمستخلص الميرستين الكحولي تأثير مثبت للبكتريا وامكانيته في اطالة مدة حفظ الجبن الطري على درجة حرارة ٧ م0 لمدة خزنية تصل الى سبعة ايام عندتركيز ٣ مل كما جرى تقييم حسي لعينات الجبن من حيث النكهة، اللون، الحموضة، المظهر، النسجة والقوام وكانت العينة المضاف اليها الميرستين الطبيعي الاقرب للعينة القياسية.</p>	