

<p>(١١) رقم البراءة : ٨٢٧٨</p> <p>(٥١) التصنيف الدولي: A23C1/01 A23C1/12</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>(١٢) براءة اختراع</p>
<p>(٢١) رقم طلب البراءة : IQ/00230550</p> <p>(٢٢) تاريخ التقديم : ٢٠٢٣/٩/٢٤</p> <p>(٤٥) تاريخ المنح : ٢٠٢٤/٥/١٩</p> <p>(٣٠) الاسبقية : الرقم : - التاريخ : - البلد : -</p>	<p>(٧٢) اسم المخترع وعنوانه: ا.م. د. نهلة طارق خالد جامعة بغداد - كلية علوم الهندسة الزراعية - قسم علوم الأغذية ا.د. خالد تركي راشد الجامعة التكنولوجية - قسم الهندسة الكيميائية م. زراعي اقدم مؤيد فاضل صايل محافظة الانبار - مديرية الزراعة في محافظة الانبار</p> <p>(٧٣) اسم صاحب البراءة وعنوانه : الذوات اعلاه</p> <p>(٧٤) اسم الوكيل وعنوانه :</p>
<p>(٥٤) عنوان الاختراع: إنتاج الحليب المركز باستخدام الاغشية النانوية (تقنية الفصل بالاغشية)</p>	
<p>(٥٧) الملخص :</p> <p>هدفت هذه الدراسة إلى إجراء مقارنة بين تأثير تقنيات الترشيح النانوية والتبخير الحراري على أحد أهم منتجات الألبان على الإطلاق، وهو الحليب المركز، وذلك لمعرفة نقاط القوة والضعف في كليهما، وتسخير تقنية الترشيح النانوي لإنتاج الحليب المكثف وتجنب الجوانب السلبية للمعالجة الحرارية. لذلك تم الحصول على حليب البقر من مصدر موثوق وتم تحضير ثلاث معاملات منه (RM) : هو حليب خام بدون تركيز، (EM) تم تركيزه بتقنية التبخير بينما تم تركيز (CM) تقنية الترشيح النانوي. أظهرت النتائج فيما يتعلق بالتركيب الكيميائي أن قيم البروتين والدهون واللاكتوز والرماد كانت (6.3، 9.7، 8.2، 0.96٪) لـ (CM) بينما كانت (7.4، 7.45، 9.6، 0.88٪) على التوالي لـ (EM)، على الرغم من احتوائه على نسبة أقل من البروتين واللاكتوز، إلا أن التحليل الإحصائي لم يظهر اختلافًا معنويًا بين هذه القيم. أيضًا، كان CN و NPN و TN و WP (5.18 و 0.05 و 1.12 و 1.12٪) لـ (CM) بينما كانت (6.64 و 0.04 و 1.05 و 0.76) على التوالي في (EM). أيضا (CM) يحتوي على كمية أكبر من المعادن، Mg، Na، K، P و Ca كانت القيم 84.42، 787.6، 1125، 136.1 و 373.8 جزء في المليون بينما كانت 72.93، 763.7، 988، 125.8 و 325.9 جزء في المليون لـ (EM) على التوالي (EM). فيما يتعلق بالخصائص الحسية، فقد كانت درجات اللون والملح والنكهة والطعم لـ (CM) (٩٣، ٣٨، ٣٢، ١٣، ٩) على التوالي، وتوجت أخيرًا بتفوقها في مجموع الدرجات التي كانت (٩٢، ٨ / ١٠٠)، بينما القيم لـ (EM) كانت (١٢، ٢٩، ٣٣، ٨، ٤) على التوالي، و (٨٣، ٥ / ١٠٠) بإجمالي الدرجات.</p>	