

## مشروع المقالة رقم (١٢)

### دراسة محتوى طحل القهوة من الكافيين ومضادات الأكسدة

#### الملخص :

يعد طحل القهوة من المنتجات الثانوية التي تنتج عن تحضير القهوة في المنازل ويصنف ضمن المخلفات التي يتم التخلص منها يومياً حيث يقدر استهلاك القهوة العالمي بـ ٣٢٠٠٠٠ طن سنوياً ويتم التخلص من ٢٩٠٠٠٠ طن منها بشكل طحل القهوة. تشير الدراسات إلى احتواء الطحل على الكافيين ومضادات الأكسدة التي لم يتم استخلاصها بشكل كامل أثناء تحضير القهوة المنزلية والتي قد تكون مصدراً هاماً لهذه المركبات حيث يمكن استخدامها في الصناعة لتحضير مشروبات الطاقة أو تحضير بعض الأغذية الغنية بالكافيين ومضادات الأكسدة.

سيتم في هذا البحث دراسة محتوى طحل القهوة من الكافيين ومضادات الأكسدة ودراسة مدى تأثير اختلاف طريقة التحضير المنزلية على محتوى الطحل من هذه المركبات.

سيتم استخدام الطرائق المرجعية العالمية بحسب توافرها لتحديد المحتوى من الكافيين كالكروماتوغرافيا السائلة عالية الأداء HPLC ومقياس الطيف الضوئي Spectrophotometer ولتحديد الفعالية المضادة للأكسدة بطريقة DPPH وFRAP وطريقة القدرة الإرجاعية.

يهدف البحث إلى دراسة أحد المخلفات الغذائية (طحل القهوة) بغية الاستفادة منها كمصدر محتمل للكافيين ومضادات الأكسدة في صناعات أخرى إضافة إلى دراسة مدى تأثير الاختلاف في طريقة التحضير على محتوى مشروب القهوة من الكافيين ومضادات الأكسدة لتحديد الطريقة الأمثل لتحضير هذا المشروب.

إشراف

الوكيل العلمي لكلية الصيدلة

إعداد

د. نور الأسعد