

1- لوحظ انخفاض النسبة المئوية للفقد بالوزن أثناء الطبخ للحم المعامل بمسخلص الكيوي عن النسبة المئوية لفقد بالوزن للحم غير المعامل .

2- تأثير معاملة عينة اللحم بمسخلص الكيوي على صفة العصرية والطرارة والقبول العام مقارنة بالعينة الضابطة .

3- أعطت العينة المعاملة بتركيز 15 % أعلى تأثير في صفة العصرية والطرارة والقبول العام

التوصيات

1- أن أستعمال مسخلص الكيوي في معاملة اللحم المسن له فوائد اقتصادية لأنه يخفض النسبة المئوية للفقد بالوزن أثناء الطبخ للحم البقري المسن.

2- أن أستعمال مسخلص الكيوي في معاملة اللحم المسن يحسن من طراوة اللحوم .