



## محلل FT-NIR، باستخدام تحويل فورييه (FT) التحليل الطيفي للأشعة تحت الحمراء القريبة (NIR) لتحديد جودة زيت الزيتون



### نشاط منسّق من مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية (LARI)

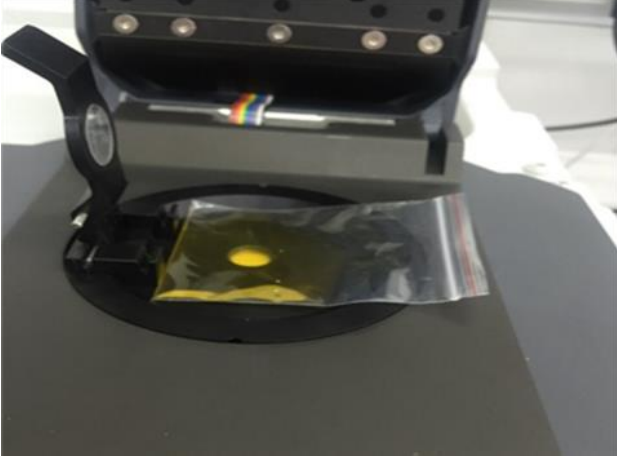
ضمن أنشطة مشروع LIVINGAGRO، نفذت مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية (LARI) بالتعاون مع جامعة القديس يوسف نشاطاً بحثياً يعتمد على تطوير طريقة سريعة وغير مكلفة لتحليل جودة زيت الزيتون ونسبة الأحماض الدهنية فيه، ومنشأه الجغرافي. إنه محلل FT-NIR، باستخدام تحويل فورييه الطيفي (FT) للأشعة تحت الحمراء القريبة (NIR). تم تقديم هذه الأداة على أنها ابتكار من قبل الدكتور وديع سكاف، الباحث في المعهد العلي للمهندسين الزراعيين في البحر الأبيض المتوسط (USJ-ESIA-M)، خلال أول ورشة للأعمال في لبنان حول نظم الزيتون المتعددة الوظائف (B2B event) وتم عرضها بمزيد من التفاصيل في كتالوج الابتكارات الذي تم تحميله على منصة تكنولوجيا المعلومات والاتصالات الخاصة بمشروع LIVINGAGRO. يوفّر محلّل FT-NIR الكثير من المزايا إذ هو عبارة عن طريقة موثوقة، سريعة، غير مكلفة، غير مدمرة للعينة ولا تحتاج إلى أي تحضير للعينة أو إلى أي مواد كيميائية. بالإضافة إلى ذلك، من خلال آلة واحدة فقط، يقدم FT-NIR أداة قيمة لتحليل تكوين أوراق الزيتون وثمار الزيتون وثقل الزيتون.

### للمزيد من المعلومات

د. ميلاد الرياشي  
مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية (LARI)



رئيس قسم الزيتون وزيت الزيتون  
تلّ عمارة، البقاع، لبنان  
البريد الإلكتروني: [mriachy@lari.gov.lb](mailto:mriachy@lari.gov.lb)



تصوير د. وديع سكاف