

• زيت السيرج



◀ استخراج زيت السيرج

تخضع بذور السمسم للمعالجة الأولية قبل استخراج الزيت منها، والتي تشمل التجفيف، والطحن، والفصل، وذلك من أجل تفكيك الخلايا المحتوية على الزيت، مما يجعل عملية الاستخراج أكثر كفاءة، كما يمكن استخراج زيت السيرج بعدة طرق، وذلك اعتماداً على المواد والمعدات المتاحة؛ حيث إنه يُستخرج بتقنيات أقلّ تكلفة في البلدان النامية؛ مثل Hot water flotation، أو Bridge process أو Ghani process، أو باستخدام مكبسٍ صغير الحجم، أو آلاتٍ لاستخراج الزيت، أو بالضغط باستخدام المُذيبات الكيميائية.^[1]



◀ استخدام زيت السيرج

يُستهلك زيت السيرج على نطاق واسع لمحتواه الغنيّ بالعناصر الغذائية، وهو يُصنّف من زيوت الطهي المفيدة للصحة؛ وذلك بسبب ارتفاع درجات تدخينه (بالإنجليزية: Smoke point)، ويُستخدم زيت السيرج في الصلصات، كما يمكن إضافة **بذور السمسم** إلى الطعام لتعزيز النكهات، كما يُعدّ زيت السيرج عنصراً رئيسيّاً في الطبخ الآسيوي والهندي في الهند وبنجلاديش؛ حيث إنّهُ يُستخدم في صنع أغلب المخللات والتوابل، كما أنّه يُستخدم في بعض تركيبات الأدوية القابلة للحقن، إضافةً إلى مستحضرات التجميل العطرية؛ مثل قُرطبات البشرة، والمستحضرات الخاصة بالشعر، وزيوت الحمام، والمبيدات الحشرية، والدهانات.^{[1][٢]}



زيت السرج والذي يلقب أيضًا بزيت السمسم، هو عبارة عن نوع من أنواع الزيوت شائعة الاستخدام والذي يتم استخلاصه من **بذور السمسم**، حيث يستخدم زيت السيرج في الطهي كما من الممكن إضافته إلى الطعام كمنكه بسبب مذاقه الغني.



- عمل الطالبة: تقى ابراهيم
- اشراف المعلمة: ايمان عبد العزيز
- مديرة المدرسة : اسماء ابو صاع
- المدرسة : بنات زيتا الثانوية