

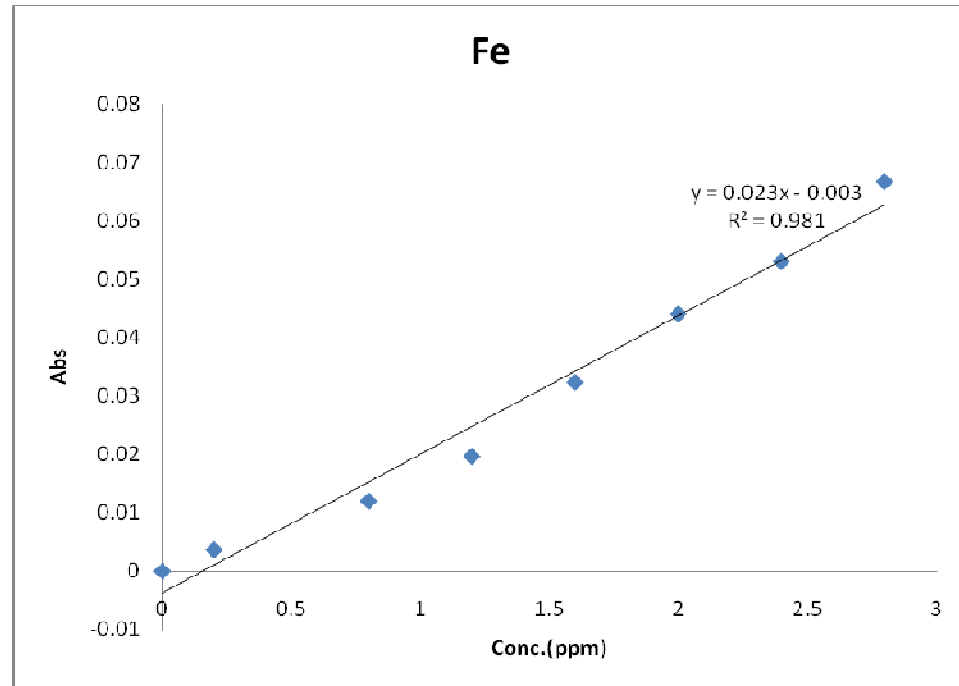
APPENDIX.I – Keys for Samples

- 1A Raw bitter slenderleaf
- 1B Blanched bitter slenderleaf
- 2A Raw mild slenderleaf
- 2B Blanched mild slenderleaf
- 3A Raw cassava
- 3B Grilled cassava
- 4A Raw finger millet
- 4B Grilled finger millet
- 5A Raw simsim
- 5B Grilled simsim
- 6 Noodles
- 7 Cookies
- 8 Crackers
- 9 Baking powder

APPENDIX.II. Iron Content Analysis

				av	sds
blank	0	0	0	0	0
0.2ppm	0.003	0.004	0.004	0.003667	0.003666667
0.8ppm	0.011	0.012	0.013	0.012	0.012
1.2ppm	0.019	0.02	0.02	0.019667	0.019666667
1.6ppm	0.031	0.033	0.033	0.032333	0.032333333
2.0ppm	0.042	0.044	0.046	0.044	0.044
2.4ppm	0.051	0.054	0.054	0.053	0.053
2.8ppm	0.068	0.066	0.066	0.066667	0.066666667

stds(ppm)	Abs
0	0
0.2	0.003667
0.8	0.012
1.2	0.019667
1.6	0.032333
2	0.044
2.4	0.053
2.8	0.066667



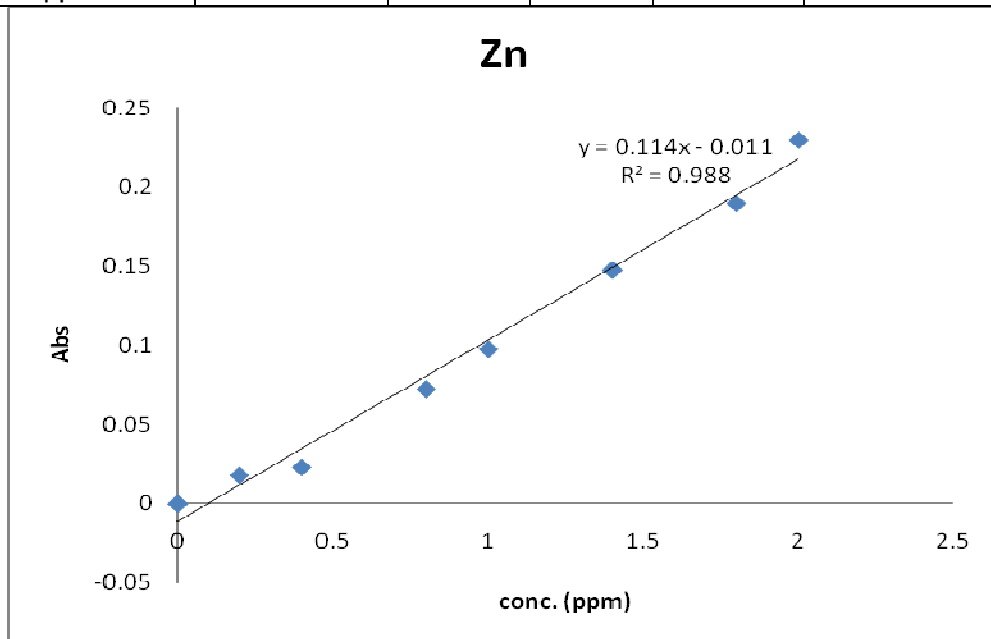
IRON

samples				av Abs	actual Abs	Conc(ppm)
Raw Bitter Slenderleaf						
1A1	0.08	0.082	0.08	0.08067	0.091	3.99156
A2	0.082	0.082	0.083	0.08233	0.09267	4.06189
A3	0.08	0.08	0.082	0.08067	0.091	3.99156
Blanched Bitter Slenderleaf						
1B1	0.429	0.43	0.429	0.42933	0.44133	3.96092
B2	0.43	0.429	0.431	0.43	0.442	3.96675
B3	0.431	0.431	0.428	0.43	0.442	3.96675
Raw Mild Slenderleaf						
2A1	0.072	0.071	0.073	0.072	0.075	3.31646
A2	0.07	0.071	0.072	0.071	0.074	3.27426
A3	0.072	0.07	0.072	0.07133	0.07433	3.28833
Blanched Mild Slenderleaf						
2B1	0.065	0.064	0.066	0.065	0.068	3.0211
B2	0.064	0.064	0.066	0.06467	0.06767	3.00703
B3	0.063	0.063	0.063	0.063	0.066	2.93671
Raw Cassava						
3A1	0.215	0.217	0.217	0.21633	0.21766	2.00405
A2	0.218	0.219	0.22	0.219	0.22033	2.02738
A3	0.22	0.223	0.223	0.222	0.22333	2.05363
Grilled Cassava						
3B1	0.178	0.179	0.181	0.17933	0.19133	1.7737
B2	0.181	0.184	0.182	0.18233	0.19433	1.79994
B3	0.188	0.189	0.191	0.18933	0.20133	1.86118

Raw Finger millet						
4A1	0.031	0.032	0.03	0.031	0.03333	1.55837
A2	0.032	0.032	0.033	0.03233	0.03467	1.61463
A3	0.032	0.031	0.033	0.032	0.03433	1.60056
Grilled Finger millet						
4B1	0.166	0.168	0.167	0.167	0.167	1.56081
B2	0.171	0.17	0.172	0.171	0.171	1.5958
B3	0.163	0.163	0.164	0.16333	0.16333	1.52873
Raw Simsim						
5A1	0.03	0.031	0.032	0.031	0.04	1.83966
A2	0.029	0.03	0.03	0.02967	0.03867	1.7834
A3	0.032	0.032	0.032	0.032	0.041	1.88186
Grilled Simsim						
5B1	0.032	0.031	0.031	0.03133	0.04033	1.85373
B2	0.031	0.031	0.032	0.03133	0.04033	1.85373
B3	0.029	0.03	0.029	0.02933	0.03833	1.76934
Noodles						
6i	0.033	0.036	0.035	0.03467	0.034	1.5865
ii	0.034	0.035	0.033	0.034	0.03333	1.55837
iii	0.036	0.035	0.035	0.03533	0.03467	1.61463
Cookies						
7i	0.036	0.035	0.034	0.035	0.03433	1.60056
ii	0.034	0.034	0.033	0.03367	0.033	1.5443
iii	0.034	0.033	0.035	0.034	0.03333	1.55837
Cracker						
8i	0.032	0.033	0.031	0.032	0.032	1.50211
ii	0.032	0.033	0.033	0.03267	0.03267	1.53024
iii	0.032	0.032	0.032	0.032	0.032	1.50211

APPENDIX.III. Zinc Content Analysis

				av	stds
blank	0.003	0.005	0.004	0.004	0
0.2ppm	0.02	0.023	0.023	0.022	0.018
0.4ppm	0.025	0.028	0.028	0.027	0.023
0.8ppm	0.071	0.075	0.083	0.076333	0.072333
1.0ppm	0.098	0.104	0.103	0.101667	0.097667
1.4ppm	0.144	0.154	0.157	0.151667	0.147667
1.8ppm	0.189	0.196	0.196	0.193667	0.189667
2.0ppm	0.229	0.235	0.237	0.233667	0.229667



samples				av Abs	actual Abs	Conc(ppm)
Raw Bitter Slenderleaf						
1A1	0.327	0.326	0.317	0.32333	0.31367	2.84398
A2	0.316	0.316	0.318	0.31667	0.307	2.78565
A3	0.305	0.346	0.327	0.326	0.31633	2.86731

Blanched Bitter slenderleaf

1B1	0.052	0.051	0.051	0.05133	0.06167	2.75387
B2	0.051	0.051	0.051	0.051	0.06133	2.7398
B3	0.053	0.052	0.053	0.05267	0.063	2.81013

Raw Mild Slenderleaf

2A1	0.248	0.249	0.248	0.24833	0.23867	2.18781
A2	0.252	0.252	0.251	0.25167	0.242	2.21697
A3	0.258	0.255	0.256	0.25633	0.24667	2.2578

Blanched Mild Slenderleaf

2B1	0.215	0.217	0.217	0.21633	0.21766	2.00405
B2	0.218	0.219	0.22	0.219	0.22033	2.02738
B3	0.22	0.223	0.223	0.222	0.22333	2.05363

Raw Cassava

3A1	0.03	0.032	0.031	0.031	0.03267	1.53024
A2	0.031	0.031	0.03	0.03067	0.03233	1.51617
A3	0.031	0.032	0.032	0.03167	0.03333	1.55837

Grilled Cassava

3B1	0.027	0.028	0.026	0.027	0.02933	1.38959
B2	0.025	0.028	0.027	0.02667	0.029	1.37553
B3	0.025	0.026	0.026	0.02567	0.028	1.33333

Raw Finger millet						
4A1	0.119	0.121	0.123	0.121	0.11967	1.14669
A2	0.115	0.112	0.111	0.11267	0.11133	1.07378
A3	0.122	0.123	0.124	0.123	0.12167	1.16419

Grilled Finger millet						
4B1	0.084	0.084	0.087	0.085	0.085	0.8434
B2	0.088	0.091	0.088	0.089	0.089	0.87839
B3	0.091	0.091	0.092	0.09133	0.09133	0.8988

Raw Simsim						
5A1	0.098	0.096	0.098	0.09733	0.09866	0.96293
A2	0.101	0.103	0.101	0.10167	0.103	1.00085
A3	0.099	0.1	0.1	0.09967	0.101	0.98335

Grilled Simsim						
5B1	0.097	0.098	0.098	0.09767	0.09633	0.94255
B2	0.095	0.09	0.091	0.092	0.09067	0.89297
B3	0.102	0.1	0.1	0.10067	0.09933	0.9688

Noodles						
6i	0.094	0.099	0.094	0.09567	0.102	0.99212
ii	0.098	0.098	0.097	0.09767	0.104	1.00962
iii	0.106	0.106	0.107	0.10633	0.11267	1.08545

Cookies						
7i	0.164	0.163	0.165	0.164	0.17033	1.58997
ii	0.165	0.166	0.168	0.16633	0.17267	1.61038
iii	0.159	0.158	0.157	0.158	0.16433	1.53747

Crackers						
8i	0.132	0.134	0.132	0.13267	0.13334	1.26629
ii	0.124	0.128	0.128	0.12667	0.12734	1.21379
iii	0.124	0.123	0.121	0.12267	0.12334	1.1788

APPENDIX.IV. Acceptability Assessment Grading Chart (Sample Questionnaire)

SEX Male Female

AGE _____

SAMPLE CODE _____

DATE _____

Kindly provide your sensory judgment of the food samples provided by ticking in the empty boxes to make your assessment for each attribute indicated in the table below. Rinse your mouth with water before and after tasting each sample.

Grading	Like Extremely	Like	Neither Like nor dislike	Dislike	Dislike Extremely
	5	4	3	2	1
Appearance					
Taste					
Smell					
Texture					
General Acceptability					