



بحث رقم (3)

طبيعة البحث : بحث مشترك منشور في مجلة محلية متميزة ومتخصصه.

البحث مستخلص من : ذاتي.

عنوان البحث: دراسات ميكروبيولوجية وكيميائية وحسية لانتاج جبن دمياطي مرغوب وامن

Ibrahim, Azza M.; * K. M. Atalla and Wedad, A. Metry

Microbiological, chemical and organoleptic studies to produce desirable
and safety domiati cheese.

Dairy Science Dept., Fayoum Fac. Agric., Cairo Univ.

*Microbiol. Dept., Fayoum Fac. Agric., Cairo Univ.

Egypt. J. Appli. Sci., 18 (12B): 655-674. (2003). مكان النشر

الاسم	مكان العمل	دور المشارك	التوقيع
عزة محمود أحمد إبراهيم	قسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	وضع فكرة وخطة البحث- تجميع المادة العلمية- عمل التحليلات اللازمة -- كتابة ومراجعة ونشر البحث	
خالد محمد عطا الله	قسم الميكروبيولوجي- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	وضع فكرة وخطة البحث- تجميع المادة العلمية- عمل التحليلات اللازمة -- كتابة ومراجعة ونشر البحث	
وداد عزب متري	قسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	وضع فكرة وخطة البحث- تجميع المادة العلمية- عمل التحليلات اللازمة -- كتابة ومراجعة ونشر البحث	

ملخص البحث باللغة العربية:

يهدف البحث الي دراسة واختبار ١١٠ عينة لبن للحصول على عينات خالية من الميكروبات الممرضة او دلالتها وهي *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* and *Enterococcus faecalis* وذلك لاستخدامها كبادئ يضاف الي اللبن المبستر عند تصنيع الجبن الدمياطي وذلك لتعويض الفقد في ميكروبات النكهة عند بسترة اللبن . وأظهرت النتائج: أن أربعة عينات فقط كانت خالية من الميكروبات السابقة. تم خلط هذه العينات و إكثارها في بيئة لبن الفرز. كذلك تم معاملة لبن منفحة العجول الرضيعة بمعاملات مختلفة وذلك لاستخدامها نفس الغرض السابق و كوسيلة تجبن لبن المستخدم حيث تم تمليح لبن المنفحة بثلاث مستويات تمليح ١٠ و ١٥ و ٢٠% وبخلطه أو بدون خلطه بنسيج المعدة و حفظه علي درجة حرارة الغرفة أو في التلاجة و اختبرت المعاملات السابقة الميكروبات المذكورة سابقاً . و قد ظلت الميكروبات حية في لبن المنافح المعاملة ب ١٠% ملح و المخلوطة بنسيج المعدة لمدة ٨ أسابيع من التخزين. و قلت المدة بزيادة تركيز الملح. و الحفظ تحت تبريد أطال بقاء هذه الميكروبات. و قد قلت أعداد الميكروبات الكلية بنسبة كبيرة بمرور الوقت في الجبن المصنعة بالبادئ خاصة عند زيادة نسبته بينما اختفت *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* and *Enterococcus faecalis* في الجبن المصنع باللبن الخام لمدة ٢-٣ شهر سواء بالمنفحة البودرة أو منفحة العجول الرضيعة و قد دلت النتائج ان استخدام ٦% بادي في تصنيع الجبن باللبن المبستر في وجود منفحة العجول أو المنفحة البودرة أسرع عملية التسوية كذلك زيادة T.V.F.A. و W.S.N., N.P.N. كذلك أعطت افضل صفات حسية بالمقارنة بالمعاملات الأخرى.

عميد الكلية

رئيس مجلس قسم الألبان

أ.د. محمود علي عبد الفتاح

أ.م.د. خالد عبد الحكم