



#### بحث رقم (4)

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

البحث مستخلص من: ذاتي.

عنوان البحث: استخدام بعض المنتجات الثانوية للالبان واليوغورت المرتفع الحموضة في انتاج الجلي يوغورت

### Utilization of some dairy by-products and over ripened yoghurt in producing jelly Yoghurt

Neimat A. Elewa, Rateeba B. El-Tantawy, Wedad A. Metry and Azza M. Ibrahim

Department of Dairy sciences, Faculty of Agriculture at Fayoum, Cairo University, Egypt.

مكان النشر: Annals Of Agric. Sci., Moshtohor, 42 (1) ;139-147, (2004)

التوقيع	مكان العمل	الاسم
وضع فكرة وخطة البحث – تجميع المادة العلمية- عمل التحليلات اللازمة -- كتابة ومراجعة ونشر البحث	قسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	نعمت علي عليوة
وضع فكرة وخطة البحث – تجميع المادة العلمية- عمل التحليلات اللازمة -- كتابة ومراجعة ونشر البحث	قسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	رتيبة بيومي الطنطاوي
وضع فكرة وخطة البحث – تجميع المادة العلمية- عمل التحليلات اللازمة -- كتابة ومراجعة ونشر البحث	قسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	وداد عزب متری
وضع فكرة وخطة البحث – تجميع المادة العلمية- عمل التحليلات اللازمة -- كتابة ومراجعة ونشر البحث	قسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	عزة محمود احمد ابراهيم

#### ملخص البحث باللغة العربية:

هدفت الدراسة: إلى الإستفادة من بعض المنتجات اللبنية الثانوية مثل الشرش، الراشح الناتج من الترشيح الفوقي، (permeate) وكذلك الزبادي العالي الحموضة (حدث به انفصال للشرش) باستخدامها في انتاج الجيلي يوغورت. فقد تم تصنيع يوغورت سادة (كنترول ١)، جبلي يوغورت محضر من الزبادي المرتفع الحموضة، لبن جاموسى (كنترول ٢) وكل من الشرش، الراشح الناتج من الترشيح الفوقي و اللذين تم تعديلهما بأضافة لبن فرز مجفف لرفع المواد الصلبة اللاذهنية الى ١٢ % وتم اضافة جبلي تجارى كمادة للتخلية مطعمة و مثبتة بمعدل ١١,٣ % (وزن / حجم) لكل عينات الجيلي يوغورت. كما تم تلقح العينات بـ ٣ % باديء زبادى يحتوى على:

*Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*

وتم تحصينها على ٠,٣٩ م وكل المعاملات خزنت على ٤ + ١٠ م لدراسة الخواص الريولوجية والميكروبيولوجية والكيميائية والحسية أثناء التخزين

و أظهرت النتائج المتحصل عليها على الآتي:

كل المعاملات اعطت نتائج جيدة جدا، و على هذا فان إضافة الجيلي وبديء الزبادي للمنتجات اللبنية الثانوية أعطى جبلي يوغورت أملس و لين عن اليوغورت السادة، كذلك تميز المنتج بعدم وجود ترسيبات أو تكتلات، وبينما حصل الجيلي يوغورت المصنع باستخدام الشرش أعلى درجات قبول فان الجيلي يوغورت الناتج من الراشح المتحصل عليه من الترشيح الفوقي كان اقلهم قبولا نسبيا. وعموما فقد أعطت المنتجات نتائج جيدة حسيا وكيميائي او ميكروبيولوجيا ولم تتخض الجودة خلال فترة التخزين وذلك بالمقارنة بعينة كنترول ١.

عميد الكلية

أ.د. محمود علي عبد الفتاح

رئيس مجلس قسم الألبان

أ.م.د. خالد عبد الحكم