

البحث رقم (8)
الملخص العربي

تأثير المعاملات الحرارية المختلفة على خصائص جودة الجبن الإيدام

شيماء حمدي ، ضحى عبدالمجيد ، هانى عبدالمنظلب

قسم الالبان - كلية الزراعة - جامعة الفيوم

Egyptian journal of food science, EJFS-2201- 1119.	مكان النشر
---	------------

الهدف من الدراسة: فى هذه الدراسة تم محاولة انتاج الجبن الايدام من اللبن البقرى المعامل حراريا بالبسترة ٧٢ م / ١٥ ثانية او المسخن ٦٥ م / ١٥ ثانية مقارنة بالجبن الايدام المصنع من اللبن الخام كعينة مقارنة. تم انتاج وتصنيع الجبن وتسويتها لمدة ٤٥ يوم خلالها تم تحليل عينات الجبن المصنعة خلال اليوم الاول ، بعد اسبوعين ، بعد اربع اسابيع وبعد مرور ستة اسابيع من التسوية لدراسة الخصائص الفيزيوكيميائية والحسية للجبن الناتج بجانب دراسة خصائص التركيب ومحتوى الجبن الناتج من مركبات الطعم والاحماض الدهنية كدلائل على مدى تأثير المعاملات الحرارية المختلفة على خصائص جودة الجبن الايدام.

نتائج الدراسة: اتضح من نتائج الدراسة ان الجبن المصنع من اللبن المبستر احتوى على نسبة عالية من الرطوبة مقارنة بالكنترول المحتوى على النسبة الاقل من الرطوبة خلال فترة التسوية. واحتوى الجبن المصنع من اللبن المبستر او المسخن على نسب مستويات اقل من البروتين والدهن مقارنة بالكنترول. وايضا تميز الجبن المصنع من اللبن الخام بمستويات عالية نسبيا من الحموضة مقارنة بباقي معاملات الجبن. وعلى الجانب الاخر كانت هناك اختلافات معنوية ظاهرة فى دلائل التسوية من النيتروجين الذائب/ النيتروجين الكلى او النيتروجين غير البروتينى/النيتروجين الكلى بين عينات الجبن الايدام المصنعة من اللبن المسخن او المبستر مقارنة بالعينة الصمغية من اللبن الخام. وحصلت عينات الجبن الايدام الصمغية من اللبن المبستر او المسخن على قيم صلابة اقل من مثلتها فى عينة الجبن الكنترول. بالاضافة الى ذلك اثرت المعاملات الحرارية محل الدراسة على المحتوى الميكروبي للجبن الناتج وعلى مستويات الاحماض الدهنية وكذلك مركبات الطعم الناتجة خلال فترة التسوية . وقد حصلت عينة الجبن المصنعة من اللبن المبستر على اعلى درجات التقييم الحسى مقارنة بباقي المعاملات.

ونستخلص من ذلك: انه يمكن تطبيق استخدام التسخين ٦٥ م / ١٥ ثانية او استخدام البسترة ٧٢ م / ١٥ ثانية فى انتاج جبن ايدام آمن وذو خصائص جودة جيدة .