



البحث رقم (١) الملخص العربي

دراسة امكانية استخدام نظام التصوير متعدد الأطياف multispectral imager في معرفة الخصائص

المتباينة للجبن الفرنسي المعرق بالفطر : دراسة الجدوي

سلفان جاكوت ، رمضان قروي ، خالد عباس ، أنيك لوبيك ، سيسيل بورد ، عبد الرحمن كادور

^١وحدة أبحاث الأغذية – أكاديمية العلوم الزراعية والبيطرية - بمدينة كليرموفيرا – فرنسا

^٢كلية الزراعة، قسم الألبان - جامعة الفيوم، مصر

^٣جامعة ارتواز – كلية العلوم جان بيرين – ليدس - فرنسا

International Journal of Food Properties, 18:213–230 (2015)

مكان النشر:

هدفت الدراسة الحالية إلى دراسة إمكانية استخدام التصوير متعدد الأطياف multispectral imager

بمساعدة أدوات التحليل الإحصائي المتقدم (PLSDA and PLS-R) من أجل: (١) التمييز بين أربع أنواع من الجبن الأزرق الفرنسي المعرق بالفطر (*Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Bleu d'Auvergne, and Bleu des Causses*) (2) التنبؤ ببعض الخصائص الفيزيوكيميائية (الرقم الهيدروجيني والرماد والمواد الجافة والنيتروجين الكلي والنيتروجين القابل للذوبان في الماء والكالسيوم والصوديوم والكلوروالفسفور) وبعض الخصائص الريولوجية (softening and dropping points).

وأظهرت النتائج أن نظام التصوير المتعدد الأطياف المطبق على الجبن الأزرق متباين الخواص نجح في:

(١) تمييز الجبن على أساس خصائص العروق الزرقاء على الرغم من التشابه البصري لهيكلها ومظهرها (٢) التنبؤ بمحتوي الجبن من الكالسيوم والكلور والنيتروجين الذائب وكذلك نقاط softening, dropping, and softening points

وعلاوة على ذلك أشارت النتائج إلى أن نسيج الجبن يرتبط ارتباطاً قوياً بالتركيب الفيزيائي والخصائص

الريولوجية (softening and dropping points).