



Q3, Impact
factor: (1.539)

Egypt. J. Chem. Vol. 65, No. 4 pp. 747 -
(2022)

البحث (6) مستخلص من
رسالة

Incorporation of Different Cheese Slurries into Retentate of Ultrafiltrated White Soft Cheese for Enhancing Flavor and Quality Improvement. Egyptian Journal of Chemistry (2022) 65(4): 747 - 759. DOI: 10.21608/EJCHEM.2021.96192.4508

***Manal Khider**, Mahmoud A. Mailam, Fathia A. Yassin, and Wedad A. Metry

¹Dairy Department, Fayoum University, Fayoum, Egypt

²Dairy Department, Food Technology Research Institute, Giza, Egypt

*Corresponding Author, ORCID number: 0000-0002-6559-7990

دمج مهروس الجبن المختلفة في مركز الترشيح الفائق المستخدم في صناعة جبن الـ UF الأبيض الطري لتعزيز النكهة وتحسين الجودة.
المؤلفون: منال قطب أحمد خضر، محمود ميلم، فتحية ياسين

الملخص العربي

من أهم المعايير في أي نوع من أنواع الجبن هو نكهتها وقوامها والتي بالتالي تؤثر على جودتها ، اختيار المستهلك وقبوله. الجبن الأبيض الطري الناتج من استخدام تقنية الترشيح الفائق (UF) هو أحد أنواع الجبن المشهورة جداً في منطقة البحر الأبيض المتوسط. ويحتوي هذا النوع من الجبن على بعض الخصائص التي لا تلبى كل حاجات ورغبات المستهلك حيث أنها تفتقر إلى قوة النكهة وكذلك القوام يكون غير قابل للفرد. لذلك هدفت هذه الدراسة إلى تحسين الجودة وتعزيز النكهة لهذا النوع من الجبن الطري UF-white عن طريق خلط ناتج دهك الجبن المختلفة في الـ retentate المحضر لصنع الجبن الأبيض الطري ومقارنته بالكنترول المصنعة بطريقة الترشيح الفائق من غير إضافات. ومن الجبن التي تم استخدامها الجبن الدمياطي القديم ، الجبن الروكفور، جبن المش ؛ حيث تم دهكها وخلطها بمركز الترشيح الفائق . حيث تم إضافة كل نوع بمفرده بشكل منفصل في المركز المحضر للجبن؛ بمستويات مختلفة (6 ، 9 ، أو 12٪). بعد التصنيع تم دراسة الخواص الكيميائية والميكروبيولوجية والريولوجية والحسية لجميع المعاملات الناتجة وكذلك الكنترول وذلك أثناء التخزين البارد عند 6 ± 1 درجة مئوية. أظهرت النتائج قيماً عالية للحموضة والنيتروجين الكلي والنيتروجين القابل للذوبان في الماء والأحماض الدهنية الكلية المتطايرة والملح والرماد والدهون والمواد الصلبة الكلية في معاملات الجبن مقارنة بالكنترول خلال فترة التخزين. انخفضت جميع الخواص الريولوجية في جميع معاملات الجبن خلال فترة التخزين. لوحظ وجود تحسن في نكهة وملس معاملات الجبن الطري UF-white نتيجة خلط مهروس الجبن المختلفة. ومن الجدير بالذكر أن الجبن الـ UF المضاف له مهروس الجبن الدمياطي القديم كان المفضل في النقاط الحسية ، لجميع المستويات والتركيزات المضافة كما أظهر أعلى الدرجات الإجمالية للتقييم الحسي طوال فترة التخزين مقارنة بالمعاملات الأخرى والكنترول.

الكلمات الدالة: مهروس الجبن، الجبن الدمياطي الخزين، النكهة، جبن المش، المركز، جبن الركفور، الجبن الأبيض الطري المصنوع بطريقة الترشيح الفائق.