



## دراسات تكنولوجية على بعض الجبن المسوى بالفطر الأبيض السطحي

رسالة مقدمة من

**منال قطب أحمد خضر**

بكالوريوس في العلوم الزراعية (ألبان)

كلية الزراعة بالفيوم - جامعة القاهرة ١٩٨٩

درجة الماجستير (علوم وتكنولوجيا الأغذية) قسم كيمياء الأغذية

جامعة كورك، أيرلندا (١٩٩٥)

للحصول على درجة

الدكتوراة

في العلوم الزراعية (ألبان)

قسم الألبان

كلية الزراعة-الفيوم

جامعة الفيوم

٢٠٠٧

# دراسات تكنولوجية على بعض الجبن المسوى بالفطر الأبيض السطحي

رسالة مقدمة من

**منال قطب أحمد خضر**

بكالوريوس في العلوم الزراعية (ألبان)

كلية الزراعة بالفيوم - جامعة القاهرة ١٩٨٩

درجة الماجستير (علوم وتكنولوجيا الأغذية) قسم كيمياء الأغذية

جامعة كورك، أيرلندا (١٩٩٥)

للحصول على درجة

الدكتوراة

في العلوم الزراعية (ألبان)

لجنة الاشراف :

١- أ. د / محمود عبد الحليم دغدي

أستاذ ورئيس قسم الألبان - كلية الزراعة- جامعة الفيوم.

٢- أ. د / محمد عبد الوهاب مرسي

وكيل كلية السياحة والفنادق لشئون التعليم و الطلاب- جامعة الفيوم.

٣- المرحوم أ. د/ محمد عواد البطاوي

أستاذ متفرغ بقسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم.

الملخص:

نجد أن أفضل أنواع اللبن والذي حصل *Camembert* ١- من الدراسة التي تمت على الجبن الكامميرت على أعلى درجات حسية هو مخلوط اللبن البقري: اللبن الجاموسي (١:١)، كما أن الجبن الكامميرت الذي تم تصنيعه من لبن الماعز منفردا أو مخلوطا مع اللبن الجاموسي لاقى قبولا.

إلى تحسين خواص النكهة في الجبن الكامميرت *Brevibacterium linens* ٢- أدى إستعمال سلالة ال

٣- عند زيادة فترة التملح للجبن في المحلول الملحي المشبع من ساعة واحدة لساعتين أدى ذلك لتحسين أدى إلى تحسين *Brevibacterium linens* الخواص الحسية للجبن الناتج، كما أن تأثير الملح مع ال خواص الطعم وجودة الجبن الكامميرت المصنع من مخلوط اللبن الجاموسي: اللبن البقري (١:١)، ولكن كان هناك ظهور قليل من الطعم المر أحسه بعض المحكمين لذا القسم (ج) كان لدراسة التخلص من الطعم المر وكذلك تحسين خواص اللون والمظهر .

في تصنيع *P. candidum* مع فطر ال *Geotrichum candidum* ٤- بالنسبة لإستعمال فطر ال الجبن الكامميرت والبري أدى إلى تحسين خواصهما ، حيث إختفت المرارة والطعوم الأخرى من الجبن وتحسن الطعم حتى عند فترة ٣ أسابيع من التسوية.

٤- تحسنت خواص الجبن الناتج من اللبن البقري منفردا نتيجة إضافة فطر ال *Geotrichum candidum* مع فطر ال *P. candidum* وحصلت على أعلى درجات تحكيم حسي.

٦- ومن نتائج هذه الدراسة لوحظ ان من أهم الأحماض الأمينية الحرة التي كانت لها السيادة تالمقارنة ، *Aspartic*، حمض الأسبارتيك *Glutamic* بالأحماض الأمينية الأخرى هي على التوالي، حمض الجلوتاميك كان أقل *Cystine*، وكذلك الأمونيا كانت مرتفعة. بينما السيستين *Proline* والحامض الأميني برولين الأحماض الأمينية تواجدا. وبناءا على هذا نستنتج أن هذه الأحماض الأمينية تلعب دورا هاما في نكهة الجبن الكامميرت.

نستخلص مما سبق أن صناعة الجبن الكامميرت أو البري من لبن بقري أو مخلوطه مع اللبن الجاموسي أعطت *P. candidum* مع فطر ال *Geotrichum candidum* (١:١) مع استخدام فطر ال بنسبة أفضل درجات تحكيم حسي وأفضل صفات بالجبن الناتج من حيث القوام والمظهر والطعم.