



زبادي صحي جديد مطعم بالمنتول  
حسام مصطفى الجارحي ، شيماء محمد حمدي ، نسرين محمد نصر  
قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة الفيوم

Egyptian Journal of Dairy Science (2019)

مكان النشر

تم تصنيع زبادي من لبن فرز جاموسي مع إضافة نسب مختلفة من المنتول بهدف زيادة الفوائد الصحية للزبادي الخالي الدسم وزيادة مدة صلاحيته. قسمت المعاملات إلى أربعة معاملات: الكنترول خالي من المنتول ، T1 تحتوي على 128 جزء في المليون منتول ، T2 تحتوي على 256 جزء في المليون منتول ، T3 تحتوي على 512 جزء في المليون منتول. ولقد تم القيام مسبقاً بتقدير نشاط المنتول المضاد للميكروبات على بعض سلالات من البكتيريا المرضية (*Salmonella enteritidis* ، *Staph. aureus* ، *E. coli* O157:H7) بطريقة disc diffusion assay. وقدر كلاً من أقل تركيز مثببط للميكروبات MIC ، وأقل تركيز مميت للميكروبات MLC وكانت الـ *E. coli* O157:H7 هي أكثر البكتيريا المستخدمة تحملاً للمنتول حيث أعطت MIC و MLC عند تركيزات منتول 128 ، 256 جزء في المليون على التوالي. وعلى هذا تم إختيار المعاملات السابقة لتصنيع الزبادي ، تم تحليل كل المعاملات كيميائياً وميكروبيولوجياً وحسباً على فترات (طازج ، 7 ، 14 ، 21 يوم). وأوضحت النتائج أن الكنترول سجل أعلى حموضة وأعلى عدد لبكتيريا حامض اللاكتيك والعدد البكتيري الكلي. بينما سجلت المعاملة T3 أقل حموضة وأقل عدد لبكتيريا حامض اللاكتيك والعدد البكتيري الكلي. ولم تكتشف كلاً من الفطريات ومجموعة بكتيريا القولون في أي من المعاملات.

وأظهرت النتائج أيضاً فساد الكنترول بعد 30 يوم من التصنيع ولكن استمرت المعاملات المحتوية على المنتول فترة أطول وصلت إلى 45 يوم من التصنيع. وكانت أفضل معاملة من حيث الطعم والدرجة الكلية للتقييم الحسي هي المعاملة T1.