



البحث رقم (5)

الملخص العربي

## تأثير بدائل الدهن على الخصائص الكيميائية والحسية والتركيب الدقيق للجبن الإيدام المنخفض الدهن والمصنع من اللبن الجاموسي

صفاء العائدي ، ابتسام غيطة ، سامية الديب ، حسام الدين محمود مصطفى الجارحي

**International Journal of Advancement in Life Sciences Research 2(3) 11-21 (2019)**

يهدف هذا البحث الى تقييم تأثير ثلاثة بدائل للدهن مختلفة Prolo®11(PR), Simplesse®100 (SM) and Dairy LoTM (DL) على الخصائص الكيميائية والحسية والتركيب الدقيق للجبن الايدام المنخفض الدهن والمصنع من اللبن الجاموسي. حيث تم تحضير المعاملات بنسب مختلفة (0.3%, 0.6%, and 0.9% w/w) اشير اليها بالعلامات (I, II and III) على التوالي لكل من الثلاثة بدائل المختلفة PR, SM and DL بجانب الكنترول (C) التي صنعت بدون اضافة بدائل الدهن. ولقد اشارت النتائج الى ان المعاملات التي احتوت على بدائل الدهن كانت اعلى معنويا في الرطوبة عن الكنترول. وايضا ازداد التحلل البروتيني في المعاملات التي احتوت على بدائل الدهن بزيادة معنوية عن الكنترول. ولقد قلت صلابة الجبن تدريجيا بزيادة تركيز نسب بدائل الدهن في المعاملات المختلفة. حيث سجلت المعاملات PRIII and SMIII اقل صلابة مقارنة بباقي المعاملات والكنترول. ووضحت النتائج ايضا ان اضافة بدائل الدهن SM and PR حسن كلا من القوام والتركيب ، الطعم والقبول للمعاملات المحتوية عليهما عند ستين يوم من التسوية. ولقد حصلت معاملات بديل الدهن DL على افضل خصائص حسية عند اليوم التسعون من فترة التسوية. ولقد اثرت بدائل الدهن على التركيب الدقيق للمعاملات المحتوية عليها وخاصة SM الذي اظهر تركيب مرغوب للمعاملات المحتوية عليه مقارنة بالمعاملات الاخرى والكنترول.

