



البحث رقم (4)

الملخص العربي

تحسين جودة وأمان البسطرمة باستخدام برمييت اللبن المتخمر

سماح عبدالنواب وحسام الدين محمود مصطفى الجارحي

Egypt. J. Food. Sci. Vol. 47, No. 1, pp. 39 - 49 (2019)

تم تصنيع البسطرمة من اللحم البقري بعد نقع اللحم في برمييت غير متخمر وسميت هذه المعاملة T1. وتم نقع جزء آخر من اللحم في برمييت متخمر بسلالة *Lactobacillus paracasei subsp. paracasei* وسميت هذه المعاملة T2 ، ونقع جزء آخر في برمييت متخمر بسلالة *Lactobacillus pentosus* وسميت هذه المعاملة T3. وأخيراً معاملة الكنترول C التي صنعت بدون نقع اللحم في البرمييت. تم تخزين كل المعاملات على درجة حرارة $5 \pm 1^\circ\text{C}$ لمدة 60 يوم حيث تم تحليل المعاملات على فترات (عندما كانت طازجة ، 15 ، 30 ، 45 ، 60 يوم). تم إجراء التحليلات التالية (البيروكسيد POV ، Thiobarbituric acid reactive substances (TBARS) ، النسبة المئوية للأحماض الدهنية الحرة %FFA ، pH ، التحلل البروتيني ، العد الكلي للبكتيريا ، الفطريات والخمائر ، مجموعة بكتيريا القولون ، الكشف عن الـ *Staphylococcus aureus* ، عد بكتيريا حامض اللاكتيك ، وأخيراً التقييم الحسي للمعاملات). أظهرت النتائج أن معاملات C ، T1 أخذت أعلى القيم في كلٍ من POV, TBARS, FFA%, pH and TVC بينما أخذت معاملات T2 ، T3 أعلى القيم في كلٍ من التحلل البروتيني وعد بكتيريا حامض اللاكتيك. ولم تكتشف كلٍ من بكتيريا القولون و الـ *Staphylococcus aureus* في كل المعاملات. إلا أن بعض الفطريات والخمائر ظهرت في بعض المعاملات C ، T1 أثناء المراحل الأخيرة من فترة التخزين وإختفت في المعاملات الأخرى T2 ، T3. ولقد حسن نقع اللحم في البرمييت المتخمر من الصفات الحسية للبسطرمة المصنعة منه. وفي النهاية أثبتت النتائج أن المعاملات T2 ، T3 كانت أعلى جودةً من C ، T1.

