



البحث رقم (3) الملخص العربي

زبادي صحي جديد مطعم بالمنتول

حسام الدين محمود مصطفى الجارحي ، شيماء محمد حمدي ، نسرين محمد نصر

Egypt. J. Dairy Sci. 47, 11-18 (2019)

تم تصنيع زبادي من لبن فرز جاموسي مع إضافة نسب مختلفة من المنتول بهدف زيادة الفوائد الصحية للزبادي الخالي الدسم وتحسين طعمه. قسمت المعاملات إلى أربعة أقسام: 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. وقدراً كلاً من أقل تركيز مثبط 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. لم تكتشف كلاً من الفطريات ومجموعة بكتيريا القولون في أي من المعاملات. وأظهرت النتائج أيضاً تلف 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.

