

## البحث رقم (2)

### الملخص العربي

تحسين جودة الجبن المعامل القابل للفرد المصنوع من اللبن المركز بالترشيح الفائق باستخدام بادئات تجارية

حسام الدين محمود مصطفى الجارحي ، صفاء العايدي ، نوريّة راشيد ، زايونيزا حي

**Food Science and Technology International 24(6) 465–475 (2018)**

تهدف هذه الدراسة الى تقييم امكانية استخدام البادئات التجارية لتحسين جودة الجبن المعامل القابل للفرد المصنوع من اللبن المركز بالترشيح الفائق. مقارنة بالكنترول، تم تحضير ستة معاملات ملقحة ببادئات (CHN-22, FRC-60, and ABT-8) على درجة 25م. حيث حضنت ثلاثة معاملات منهم على تلك الدرجة لمدة 24 ساعة وحضنت الثلاثة معاملات الاخرى لمدة 72 ساعة على نفس درجة الحرارة. تم تقدير بعض التحليلات الكيميائية والميكروبيولوجية والخصائص الحسية خلال 90 يوم تخزين على درجة حرارة  $6 \pm 2$  م. وضحت النتائج ان هناك انخفاض معنوي في نسب البروتين للمعاملات المختلفة مقارنة بالكنترول. وبالطبع زادت الحموضة المعاييرة بزيادة معنوية في المعاملات التي حضنت لمدة 72 ساعة (PC22-3, PC60-3, and PC8-3) عن باقي المعاملات والكنترول. وسجلت المعاملات PC8-1, PC60-1, and PC22-1 التي حضنت لمدة 24 ساعة اعلى قراءات لجهاز ال penetrometer مع اقل ثبات عن المعاملات الاخرى. سجلت كل المعاملات الستة ارتفاع في كل من نسب النيتروجين الذائب في الماء للنيتروجين الكلي والعد البكتيري الكلي وعد بكتيريا حامض اللاكتيك وخاصة معاملات PC22-3, PC60-3, and PC8-3 مقارنة بالكنترول. وفي النهاية اشارت النتائج الى ان افضل معاملات حصلت على اعلى درجات للتقييم الحسي كانت PC60-1 and PC22-3.

