

الملخص العربي للبحث رقم (١)

زبادي صحي جديد مطعم بالمنتول

حسام الدين محمود الجارحي، شيماء مُجد حمدي، نسرین مُجد نصر

قسم الألبان-كلية الزراعة - جامعة الفيوم

مكان النشر: (2019) Egyptian J. Dairy Sci. 47: 11-18

الملخص العربي:

تم تحضير الزبادي من الحليب منزوع الدسم المدعم بالمنتول في محاولة لزيادة الفوائد الصحية للزبادي. تم إجراء أربع معاملات للزبادي: الزبادي الخالي من المنتول (العينة القياسية) ، والزبادي مضاف إليه ١٢٨ و ٢٥٦ و ٥١٢ جزء في المليون من المنتول (T1, T2, T3) على التوالي. تم تقدير النشاط المضاد للبكتيريا للمنتول على بعض البكتيريا المسببة للأمراض (*Salmonella enteritidis* و *Staph. aureus* و *O157:H7 E. coli*) بطريقة الانتشار في الأجار. تم تحديد الحد الأدنى من التركيز المثبط (MIC) والحد الأدنى من التركيز القاتل (MLC) لكل سلالة، سجلت *E. coli* أعلى رقم للحد الأدنى من التركيز المثبط والقاتل بمعدل ١٢٨ و ٢٥٦ جزء في المليون على التوالي. تم تحليل جميع معاملات الزبادي كيميائياً وميكروبيولوجياً وحسباً طوال فترة التخزين التي تبلغ ٢١ يوماً. وسجلت العينة القياسية أعلى الحموضة ، وعدد بكتيريا حمض اللاكتيك والعدد الكلي للخلايا الحية للميكروبات. سجلت المعاملة الأولى T1 أعلى الدرجات للنكهة وإجمالي مجموع الدرجات حتى ٢١ يوماً من التخزين. ومع ذلك ، كانت المعاملة الثالثة T3 أقل حموضة ، بكتيريا حمض اللاكتيك والعدد الكلي للخلايا الحية للميكروبات. لم يتم الكشف عن الفطريات والبكتيريا القولونية في جميع المعاملات. تدهورت جودة العينة القياسية بعد ٣٠ يوماً من التخزين ، بينما ظل الزبادي المطعم بالمنتول مقبولاً حتى ٤٥ يوماً.