

## الملخص العربي للبحث رقم (٢)

انتاج جبن طري وظيفي منخفض الدهن مدعم ببذور اليقطين

وداد عزب متري<sup>١</sup>، حسن حسان<sup>٢</sup>، عصام خليفة<sup>١</sup>، نسرين محمد نصر<sup>١</sup>

١ قسم الألبان-كلية الزراعة - جامعة الفيوم

٢ قسم الألبان - معهد بحوث الانتاج الحيواني - مركز البحوث الزراعية

مكان النشر: (2021): 685 - 696 (Egyptian Journal of Chemistry 65(5)).

### الملخص العربي:

تعتبر بذور اليقطين (*Lagenariasiceraria*) مصدر جيد للدهون والألياف الغذائية والمعادن والبروتين كما أن له العديد من الفوائد الصحية. يهدف هذا البحث إلى تحسين الخصائص الكيميائية والريولوجية والحسية للجبن الطري الأبيض قليل الدسم باستخدام مسحوق بذور اليقطين. تم تقسيم مركز الحليب الجاموسي قليل الدسم إلى أربعة أجزاء: الجزء الأول بدون إضافات (عينة قياسية)، بينما تم تدعيم الأجزاء الأخرى بـ ٣ و ٦ و ٩ ٪ بمسحوق بذور اليقطين (وزن/وزن الحليب المركز) قبل البسترة. تم تخزين عينات من جميع معاملات الجبن الناتجة على ٥ م لمدة ٢٥ يوما وتحليل الخصائص الفيزيائية والكيميائية والريولوجية ، وكذلك السمات الميكروبيولوجية والحسية لها عندما تكون طازجة وأثناء فترة التخزين. أظهرت النتائج أن هناك انخفاضاً طفيفاً في محتوى الرطوبة في جميع عينات الجبن أثناء التخزين. كلما زادت نسبة إضافة مسحوق بذور اليقطين ؛ يزيد محتوى الجبن الطري من المواد الصلبة الكلية والدهون والبروتين الكلي والألياف والرماد وكذلك زيادة التماسك والنعومة. علاوة على ذلك ، فإن الجبن الطري قليل الدسم المدعم بنسبة ٦ ٪ سجل أعلى قيم الخصائص الحسية. ولذلك ، فمن المستحسن استخدام مسحوق بذور اليقطين لتصنيع جبن طري وظيفي منخفض الدهن كمنتج جديد ذو خصائص صحية.