الملخص العربي للبحث رقم (٣)

تحسين حيوية الجبن الطري خالي الدسم الناتج بالترشيح الفائق والمدعم ببعض الاضافات التغذوية و البكتريا الحيوية

نسرين محمد نصر[١] ، حسن حسان[٢]، عصام خليفة[٢] وداد عزب متري[١]

١ قسم الألبان–كلية الزراعة – جامعة الفيوم

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

مكان النشر: ***(.Int. J. Food Sci. Nutrition Health Family studies,.3(1): 124 – 144(2022***

الملخص العربي:

البكتريا الحيوية هي الكائنات الحية الدقيقة التي ينتج عنها فوائد صحية للعائل عندما تصل للجسم بكميات كافية. تعتبر منتجات الألبان مثل الجبن ناقل مناسب للبكتريا الحيوية في الأمعاء. ولذلك ، فإن هذه الدراسة تهدف إلى استخدام البكتريا الحيوية لتحسين حيوية وجودة الجبن الطري الأبيض خالي الدسم الناتج من الترشيح الفائق والمدعم بفطر عيش الغراب الطازج بنسبة ٥ ٪ أو مسحوق بذور اليقطين بنسبة ٦ ٪. تم استخدام اثنين من البادئات (*Lactobacillus acidophilus* أو *Bifidobacterium lactis*) كلا على حده. تم تقسيم مركز الحليب الجاموسي خالي الدسم إلى ٧ أجزاء: تم اعتبار الجزء الأول (بدون البروبيوتيك أو الإضافات) كعينة قياسية، بينما تم تلقيح الأجزاء الثلاثة التالية ببادئ *L. acidophilus* وكان الجزء الأول بدون إضافات ،الثاني ٥ ٪ فطر و ٦ ٪ مسحوق بذور اليقطين (L1, L2 و L3 ، على التوالي). تم تلقيح الأجزاء الثلاثة الأخيرة (B1, B2 و B3) ببادئ *Bif. lactis* وتستكمل مثل المجموعة السابقة. تم تخزين عينات من جميع الجبن الناتج على ٥م لمدة ٢٨ يوما وتحليلها كيميائيا، ميكروبيولوجيا وحسيا. وأظهرت النتائج أن محتويات الرطوبة في المعاملات الطازجة المدعمة بالفطر الطازج أعلى من المعاملات الأخرى في حين أن محتوى النيتروجين الكلي ، النيتروجين الذائب/النيتروجين الكلي والدهن والدهن/المادة الجافة كانت أعلى في الجبن المدعمة بمسحوق بذور اليقطين في نهاية التخزين. تم تسجيل أعلى حيوية من قبل الجبن المصنع بالبيفيدوبكتريا والمدعم بمسحوق بذور اليقطين (B3) عند ١٤ يوما من التخزين. وحصل الجبن المدعم بالفطر المصنع بأي من البادئين على حد سواء، على أفضل قيم الخصائص الحسية.