

تأثير طرق فك التجميد والطهي علي جودة لحوم الابل الليبية

تم دراسة تأثير طرق فك التجميد وطرق الطهي على التركيب الكيميائي والجودة الحسية للحوم الابل الليبية. جهزت العينات ووضعت في عبوات وخزنت تحت التجميد لمدة ٢٠ يوما. قدر كل من التركيب الكيميائي والفحص الميكروبيولوجي وصفات الجودة الحسية لعينات لحم الابل الليبية المفكوك تجميده بالطرق المختلفة والمطهي بالطرق المختلفة المستخدمة في هذه الدراسة. تراوحت النسبة المئوية للسائل المفقود اثناء فك التجميد من (١,٠٢ الى ٢٢,٩٥%) وكانت اعلي نسبة فقد في العينة المفكوك تجميدها بالماء الجاري بالعبوة بينما كانت اقل نسبة فقد في العينة المفكوك تجميدها باستخدام فرن الميكروويف. جميع طرق فك التجميد والطهي ادت الى انخفاض مقدرة اللحم على مسك الماء. فك التجميد ادي الى خفض الرماد في العينات. فك التجميد ادي الي خفض البروتين في جميع العينات ما عدا المفكوك تجميدها بالميكروويف. استخدام فرن الميكروويف في فك التجميد او الطهي خفض فقد البروتين والاملاح المعدنية. الطهي الرطب (سلق) ادي الى خفض البروتين والاملاح المعدنية في العينات. العدد الكلي للبكتريا وعدد بكتريا القولون كان منخفض في العينات التي تم فك تجميدها بالميكروويف و الثلجة و الماء الجاري بدون عبوة مقارنة بالعينات التي اجري فك تجميدها على درجة حرارة الغرفة او باستخدام تيار ماء بالعبوة. عدد بكتريا الاستيفلوكوكس كان (٦,٥ × ٢١٠ ، ١,١ × ٣١٠) للعينات المفكوك تجميدها في الثلجة والميكروويف على التوالي بينما كانت الاعداد ٣,٣ × ٤١٠ للعينة المفكوك تجميدها علي درجة حرارة الغرفة. الطهي في حلة تحت الضغط حسن من قدرة اللحم على مسك الماء و القوام والعصيرية للحوم الابل كبيرة العمر. النسبة المئوية للفقد اثناء الطهي تراوحت من ٢٦,٢٥ الى ٣٤,١٢%. العينات المفكوك تجميدها بالميكروويف والمطهية تحت ضغط كانت اقل العينات فقد اثناء الطهي. افضل جودة حسية للحوم الابل كانت للعينة المفكوك تجميدها بالميكروويف ثم الطهي باستخدام حلة الضغط يليها المفكوك تجميدها في الثلجة والمطهية في حلة تحت ضغط.