



## بحث رقم (6)

طبيعة البحث: بحث مشترك منشور في مجلة محلية متميزة ومتخصصه .

البحث مستخلص من: رسالة ماجستير اشرفت عليها

عنوان البحث: تأثير استخدام مستخلص بعض التوابل كمواد حافظة طبيعية على جودة الجبن

Impact of using some spices extract as natural preservative on the properties of UF-white soft cheese.

Galal, E. A; M. A. Degheidi; A. M. Ibrahim and S.M. Osman.

Department of Dairy sciences, Faculty of Agriculture at Fayoum, Cairo University, Egypt.

J. Agric. Sci. Mansoura Univ., 33(6), 4001-4010 (2008) مكان النشر:

الاسم	مكان العمل	دور المشارك	التوقيع
ايهاب احمد جلال	قسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	وضع خطة البحث والإشراف على تنفيذها - تجميع المادة العلمية - كتابة ومراجعة ونشر البحث	
محمود عبد الحليم دغدي	قسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	وضع خطة البحث والإشراف على تنفيذها- المراجعة النهائية	
عزة محمود احمد ابراهيم	قسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	وضع خطة البحث والإشراف على تنفيذها - تجميع المادة العلمية - كتابة ومراجعة ونشر البحث	
شيماء محمد حمدي عثمان	دراسات عليا- قسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة الفيوم	تجميع المادة العلمية - تنفيذ خطة البحث	

### ملخص البحث باللغة العربية:

يهدف هذا البحث الى دراسة تأثير استخدام مستخلص بعض التوابل كمواد حافظة طبيعية على جودة الجبن الأبيض الطرى الناتج بالترشيح الفائق عن طريق صنع الجبن الأبيض الطرى من لبن جاموسى معدل " كيزين/ دهن ٧٣ و. " مرشح بطريقة الترشيح الفائق بمعامل تركيز ٣ وقبل إضافة المنفحة ثم إضافة مستخلص بعض التوابل محل الدراسة " زيت حشيشة الليمون - زيت البقدونس " بعد استحلابها في الصمغ الغذائي (١٠٪) الى جبن مصنع من لبن جاموسى مركز بتركيزات ١٠٠ جزء في المليون & ١٥٠ جزء في المليون من زيت حشيشة الليمون & ١٥٠ جزء في المليون من زيت البقدونس مع تصنيع جبن مصنع من لبن جاموسى مركز بدون اضافات (كنترول) .

أظهرت النتائج أنه قد حدث زيادة في الحموضة مع انخفاض ال PH وكانت الزيادة مطردة مع فترات التخزين وعكسية مع نسبة المستخلص المضاف وكذلك تناسب ال WSN%, WSN/TN% نسبة المستخلص العطري المضاف للجبن وايضا انخفاض العدد الكلي للبكتريا في الجبن المضاف اليه المستخلص العطري خاصة زيت البقدونس مع زيادة تركيز المستخلص في فترة ٣١ يوم تخزين وكان لزيت البقدونس ٢٠٠ جزء في المليون تأثير واضح على خفض العدد مقارنة بالكنترول و بزيت حشيشة الليمون بينما ظهرت الفطريات والخمائر في نهاية فترة التخزين ٣٠ يوم في جميع المعاملات ولكنها تناقصت في المعاملات المضاف اليها المستخلص العطري وخاصة زيت البقدونس بتركيز ٢٠٠ جزء في المليون. وقد أوضحت أهم نتائج التحكيم الحسى حصول الجبن المضاف اليه زيت البقدونس من كلا التركيزين ( ١٥٠ & ٢٠٠ جزء في المليون ) على اعلى الدرجات مقارنة بالجبن المضاف اليه حشيشة الليمون ( ١٥٠ ، ١٠٠ جزء في المليون ) .

عميد الكلية

رئيس مجلس قسم الألبان

أ.د. محمود علي عبد الفتاح

أ.م.د. خالد عبد الحكم