

عنوان البحث:

تأثير إضافة دقيق الكينوا على الخصائص الفيزيوكيميائية، مضادات الأكسدة، التركيب والخصائص الحسية للجبن الطرى المنتج بالترشيح الفائق أثناء التخزين المبرد

The influence of quinoa flour addition on the physicochemical, antioxidant activity, textural, and sensory characteristics of UF-soft cheese during refrigerated storage.

Khaled A. Abbas، Fathia A. Othman, Mahmoud A. Degheidi ،Hani S. Abdelmontaleb

Journal of Food Processing and Preservation, 45(5), e15494,1-

مكان النشر:

10 (2021)

الملخص:

يهدف البحث إلى دراسة تحديد المستوى الأمثل لإضافة دقيق الكينوا flour Quinoa إلى الجبن الطرى المصنع بالترشيح الفائق دون التأثير سلباً على الجودة الكلية وتقييم تأثيرات دقيق الكينوا على الخصائص الفيزيوكيميائية ، فصل الشرش، قيم اللون ،النشاط المضاد للأكسدة ، التركيب البنائي والخواص الحسية للجبن الابيض الطرى وذلك أثناء التخزين المبرد لمدة ٣٠ يوماً حيث تم تصنيع ٤ معاملات من الجبن الابيض الطرى (٠، ١، ٢، ٣ % دقيق كينوا) ودراسة تأثير هذه الاضافة على الخصائص المختلفة للجبن الابيض اثناء التخزين المبرد لمدة ٣٠ يوم وتم تحليل عينات الجبن على فترات ٠، ١٠، ٢٠، و ٣٠ يوم من التخزين وتم تحليل النتائج احصائياً .

وأظهرت النتائج المتحصل عليها ان اضافة دقيق الكينوا اثر بشكل معنوى على الخصائص الكيميائية للجبن الناتج حيث زاد نسبة البروتين، الدهن، الرماد، الالياف الغذائية والفينولات الكلية وكذلك النشاط المضاد للأكسدة مع قلة مستويات فصل الشرش من الجبن الناتج. زاد محتوى الجبن من عناصر الماغنسيوم، الفوسفور، الحديد والزنك فى الجبن المضاف اليه دقيق الكينوا مقارنة بباقي عينات الجبن المختلفة وتبين من نتائج التقييم الحسي لعينات الجبن أن الجودة الحسية للجبن الابيض تقل مع زيادة نسبة دقيق الكينوا المضاف وافضل نسب الاضافة كانت دقيق الكينوا بنسبة ١ او ٢ % الى الجبن الابيض الطرى المصنع بالترشيح الفائق لاعطاء جبن ذو جودة عالية.