

عنوان البحث:

الخصائص الفيزيوكيميائية، الحيوية، التركيب البنائي والحسية للزبادى الكامل ومنزوع الدسم والمحتوى على مستويات من البولى دكستروز اثناء التخزين المبرد

Physicochemical, viability, microstructure, and sensory properties of whole and skimmed buffalo set-yogurts containing different levels of polydextrose during refrigerated storage.

Shaimaa Mohamed Hamdy, Hani S. Abd El-Montaleb, Ahmed M. Mabrouk, **Khaled Abbas**

Journal of Food Processing and Preservation, 45(7), e15643, 1-8) 2021(**مكان النشر:**

الملخص:

يهدف البحث إلى دراسة تقييم تأثير إضافة البولى ديكستروز كبديل للدهون بنسب مختلفة (٠% ، ١.٠% ، ٢.٠% ، ٣.٠%) على الخصائص الفيزيائية والكيميائية الأساسية والحيوية والتركيب البنائي والخصائص الحسية للزبادي منزوع الدسم. المحتوي على *Lb. acidophilus* خلال ١٤ يوماً من التخزين المبرد و مقارنة النتائج مع عينة زبادي كامل الدسم (٥.٥٠% دهن) كمعاملة كمنترول حيث تم تصنيع ٤ معاملات من الزبادى باستخدام البولى دكستروز بمعدل ٠ ، ١ ، ٢ ، ٣ % بالاضافة الى عينة زبادى كامل الدسم كمنترول ودراسة تأثير هذه الاضافة على الخصائص الفيزيوكيميائية والحسية للزبادى المنتج بهدف تحسين خصائص الزبادى المنخفض الدسم والمصنع باضافة بولى دكستروز كبديل للدهن والحصول على منتج صحى وظيفى. وأظهرت النتائج أنه كان لإضافة البولى ديكستروز تأثيرات معنوية على قيم pH والحموضة والزبادي منزوع الدسم مع اضافة ٣% بولى ديكستروز أعطى قيم لزوجة عالية مقارنة بباقي المعاملات مع قلة قيم فصل الشرش. العد الكلى للبكتريا من *Streptococcus thermophilus* و *Lactobacillus spp* في العينات التي تحتوي على polydextrose ظل فوق 10^6 CFU / g. أظهر التركيب البنائي لعينات الزبادى تراكيب هلامية أقوى وأكثر استقراراً في المعاملة المصنعة باستخدام ٣ % بولى ديكستروز. ولم يلاحظ وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين الزبادي المحتوي على ٣% بولى ديكستروز والزبادي كامل الدسم في الصفات الحسية باستثناء النكهة. لوحظت درجات حسية أعلى للزبادي مع ٣% بولى ديكستروز. وبالتالي فإن إضافة ٣% بولى ديكستروز كانت كافية لتطوير زبادي منزوع الدسم بالخصائص المرغوبة.