

عنوان البحث:

الخصائص الفيزيوكيميائية، الوظيفية، مستوى الأحماض الدهنية، مؤشرات الدهون الصحية، التركيب البنائي والصفات الحسية للجبن المطبوخ المدعم بعين الجمل

Physicochemical, Functional, Fatty Acids Profile, Health Lipid Indices, Microstructure and Sensory Characteristics of Walnut-Processed Cheeses.

Hani S. Abdelmontaleb, Shaimaa M. Hamdy, Abderrahmane Aït-Kaddour, **Khaled A. Abbas** Foods, 10(10), 2274, 1-11 (2021).

الملخص:

يهدف البحث إلى دراسة تأثير إضافة عين الجمل كأحد أنواع المكسرات وأهمها من الناحية التغذوية والصحية على خصائص الأحماض الدهنية ومؤشرات الدهون الصحية وكذلك الخصائص الفيزيوكيميائية للجبن المطبوخ من خلال إنتاج ٤ معاملات من الجبن المطبوخ بإضافة عين الجمل بنسب (٠، ٥، ١٠، ١٥ %) ودراسة تأثير هذه الإضافة على الخصائص الفيزيوكيميائية ومستويات الأحماض الدهنية وكذلك مؤشرات الدهون الصحية بجانب دراسة التركيب البنائي لعينات الجبن المختلفة وإيضاً دراسة الصفات الحسية لعينات الجبن المختلفة والمحتوية على مستويات مختلفة من عين الجمل. وأظهرت النتائج أن إضافة عين الجمل إلى عينات الجبن كان له تأثير معنوي واضح على مستويات الحموضة، الدهن، البروتين والرماد مع مستويات منخفضة من meltability and oil separation مقارنة بالجبن الكنترول. أدت إضافة عين الجمل إلى زيادة مستويات الأحماض الدهنية غير المشبعة MUSFAs and PUSFAs وخاصة α -linolenic acid مع قلة مستوى الأحماض الدهنية المشبعة. وقد حصلت عينات الجبن المحتوية على ٥، ١٠ % عين جمل على أعلى درجات التقييم الحسي ويوصى باستخدام عين الجمل بنسب ٥، ١٠ % لإنتاج جبن مطبوخ صحي وغني بالأحماض الدهنية الغير مشبعة والصحية مع الحصول على منتج ذو جودة تركيبية وغذائية عالية.