

زيت الحبة السوداء: مضاد فطريات واعد في صناعة الجبن منخفض الملح

Nigella sativa oil: A promising prospective antifungal agent in the manufacture of low-salt cheese

Eman F. Abdel-Latif, **Khaled A. Abbas**, Hani S. Abdelmontaleb, Shaimaa M. Hamdy

مكان النشر: Italian Journal of Food Safety; volume 10:9862 (٢٠٢١).

الملخص:

يهدف البحث إلى دراسة تأثير اضافة زيت الحبة السوداء كمضاد فطري طبيعي في انتاج الجبن الطرى منخفض الملح مع دراسة أثره على الخصائص الفيزيوكيميائية والحسية للجبن الناتج حيث تم استخدام اربعة تركيزات من الزيت (٠.٣، ٠.٥، ١، ٣ %) في انتاج الجبن الطرى الملقح ببعض الفطريات الضارة مثل *Candida albicans* (10^4 cfu/ml) and *Aspergillus parasiticus* (10^4 cfu/ml) بجانب عمل تجربة موازية اخرى لدراسة الصفات الحسية للجبن المنتج باضافة الزيت والخالى من الفطريات الضارة وذلك بهدف دراسة الخصائص الحسية للجبن الناتج وتأثير التركيزات المختلفة من الزيت على نمو الفطريات محل الدراسة.

أظهرت النتائج ان اضافة الزيت الى الجبن ادى الى منع نمو الفطريات الضارة بمستويات مقبولة مما ادى الى زيادة فترة صلاحية الجبن وايضا كان هناك قبول لدى المحكمين لعينات الجبن المحتوية على ٠.٣ و ٠.٥ % زيت مقارنة بالمستويات الاعلى من الزيت والتي لم تلقى قبولا حسيا من المحكمين.