



البحث رقم (٥)

الملخص العربي

تحسين جودة الجبن الراس المصنع بطريقة الترشيح الفائق باستخدام معلق الجبن الشيدر الناضج

شيماء محمد حمدي ، هاني شعبان محمود ، خالد عبد الحكم عباس

قسم الألبان- كلية الزراعة – جامعة الفيوم

International Journal Dairy Science, 12 (5): 318--324 (2017)

مكان النشر:

الخلفية والهدف: تتصف الجبن المصنع من الترشيح الفائق ببطء تحلل البروتين وبطء تطور النكهة والقوام صلب . لذلك، هدفت هذه الدراسة إلى تحسين الجودة الكلية للجبن الراس المصنع باستخدام تكتيك الترشيح الفائق بإضافة معلق الجبن شيدر الناضج إلى اللبن البقري لتصنيع الجبن الراس بمعدل ٠، ١، ٢، ٣٪ كجم مركز.

الطرق المستخدمة: تم تقييم جودة الجبن خلال التسوية لمدة ٩٠ يوم بتقييم الخصائص الفيزيوكيميائية والميكروبيولوجية والتركيب البنائي والخصائص الحسية للجبن . وتم تحليل البيانات باستخدام تحليل التباين Anova وتحليل المكونات الرئيسية (PCA)

النتائج: كانت مؤشرات النضج عند ٦٠ يوماً لجبن الراس المضاف اليه معلق الجبن الشيدر أعلى مرتبة تقريباً من الجبن الكنترول عمر ٣٠ يوم. كما أظهرت نتائج تحليل البيانات باستخدام PCA أن عينات الجبن امكن تمييزها علي أساس مؤشرات النضج إلي ثلاث مجاميع: (١) تضم الجبن المضاف اليه معلق الجبن الشيدر عند عمر ٩٠ يوم ، (٢) تضم الجبن الراس المضاف اليه معلق الجبن الراس عند عمر ٦٠ يوم مع الجبن الكنترول عند ٩٠ يوم ، (٣) تضم الجبن الراس المضاف اليه معلق الجبن الشيدر عند عمر ٣٠ يوم مع الجبن الكنترول عند عمر ٦٠-٣٠ يوم.

وأشارت نتائج الميكروسكوب الالكتروني غلي ان الجبن المحتوية علي معلق الجبن الشيدر عند عمر ٦٠ يوم تتشابه تماماً مع الجبن الكنترول عند عمر ٦٠ يوم ولم يلاحظ أي اختلافات معنوية بينهما .

وتبين من نتائج التقييم الحسي للجبن ان الجبن الراس المضاف اليه معلق الجبن الشيدر حصلت علي اعلي الدرجات في شدة النكهة والقوام والجودة الكلية مقارنة مع الجبن الكنترول من الشهر الأول من النضج .

الخلاصة: تشير هذه النتائج إلى أن امكانية استخدام معلق الجبن الشيدر بمعدل ٢-٣٪ للاسراع من تسوية الجبن الراس الناتج من الترشيح الفائق وتحسين صفات الجودة الكلية للجبن الراس.