

## رسالة الماجستير

### دراسات علي الجبن الموزاريلا

#### خالد عبد الحكم عبد السلام عباس الخلاصة

تم دراسة تأثير نوع اللبن واستخدام الترشيح الفوقي وأيضا تجنيس اللبن على صفات جبن الموزاريلا المصنع من لبن (بقري - جاموسي - خليط بنسبة 1:1) وتخزين الجبن الناتج على  $5\pm 1^{\circ}\text{C}$  لمدة 6 أسابيع. ولقد وجدت زيادة واضحة في الخصائص الوظيفية ( القابلية للانصهار وانفصال الدهن والمطاطية) بالتخزين على درجات حرارة منخفضة ( $5\pm 1^{\circ}\text{C}$ ) لمدة 2-4 أسابيع ثم إنخفضت بعد ذلك. واعطى جبن الموزاريلا المصنع من لبن بقري افضل الخواص من حيث النكهة والقوام والتركيب البنائي وخواص الانصهار والتماسك فكانت اكثر قابلية للانصهار وانفصال الدهن من جبن الموزاريلا المصنع من لبن جاموسي. وكانت جبن الموزاريلا المصنع من لبن جاموسي اكثر صلابة من المصنع من اللبن البقري وحصلت جبن الموزاريلا المصنع من لبن بقري علي اعلي درجات التقييم الحسي. وادي تركيز اللبن بالترشيح الفوقي الي خفض المطاطية والقابلية للانصهار وانفصال الدهن عن حبن المقارنة وازدادت صلابة الجبن. ولقد ادى التجنيس الي انفصال الدهن وانخفاض القابلية للانصهار وتحسين نكهة الجبن وانخفاض جودة التركيب البنائي والقوام.