

	جامعة الفيوم كلية الزراعة قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	
---	---	---

رقم البحث: الثامن

بحث مشترك سبق تحكيمة

منشور في مجلة دولية متخصصة ذو معامل تأثير: 2.2

عنوان البحث باللغة العربية:

تقييم النشاط المضاد للأكسدة والمضاد للبكتيريا لمسحوق قشور الليمون وتأثيره على جودة الجبن الطري.

عنوان البحث باللغة الإنجليزية:

The assessment of the antioxidant and antibacterial activity of Mandarin peel powder and its impact on the symbiotic soft cheese quality.

الباحثون

الاسم	الوظيفة	دور المشارك	التوقيع
د. وردة مصطفى عبيد	أستاذ مساعد	فكرة البحث – تنفيذ التجارب – جمع المادة العلمية – الكتابة والمراجعة – المراجعة مع المحكمين حتى النشر.	
د. ألاء سامي محمد أبو المعاطي	أستاذ مساعد	جدوله النتائج – المراجعة.	
د. محمد حسين حمدي روبي	أستاذ مساعد	تنفيذ التجارب – التحليل الإحصائي للنتائج – الكتابة والمراجعة – .	

مكان إجراء البحث: قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية وقسم الألبان – كلية الزراعة – جامعة الفيوم.

مكان النشر: Brazilin journal of food technology, 27, e2023088.

2024

تاريخ النشر:

ملخص البحث باللغة العربية: يهدف البحث إلى دراسة تأثير إضافة مسحوق قشور الليمون على الجبن الأبيض الطري، حيث أن قشور الليمون تحتوي على تركيز بوليفينول أعلى من الأجزاء الصالحة للأكل، هو المصدر الرئيسي للمكونات النشطة بيولوجيا وله نشاط مضاد لنمو بكتيريا الفساد والبكتيريا الممرضة والذي يحسن الخواص الغذائية والصحية وفترة الصلاحيه للجبن الأبيض الطري.

وأظهرت النتائج أن المحتوى الفينولي الكلي في مستخلص الميثانول لمسحوق قشور الليمون كان الأعلى بينما الأدنى تم تسجيله في مستخلص الأسيتون، وهو نفس الاتجاه الموجود في النشاط المضاد للأكسدة والمضاد للبكتيريا. أدى استخدام كل من سلالات البروبيوتيك و مسحوق قشور الليمون إلى تحسين نشاط مضادات الأكسدة وجودة الجبن؛ كان للجبن الناتج درجات أعلى من الحموضة القابلة للمعايرة والمواد الصلبة الكلية مقارنة بالجبن الكنترول. كشف التقييم الحسي أن إضافة مسحوق قشور الليمون بنسبة 1% أدى إلى زيادة القبول الحسي. أخيرًا، يُقترح أن يكون الجبن الطري الذي يحتوي على البروبيوتيك والمضاف له مسحوق قشور الليمون غذاء وظيفي لصفات حسية جيدة.