الخصائص الفيزيائية والكيميائية والتقييم الحسي للسجق المتخمر المدعم بمسحوق الطرطوفة وبرمييت اللبن.

Laila A. Rabee, Aya M. Farouq, Alaa M. A. El-Fakhrany, Hosam-Eddin M. ElGarhi.

Fayoum Journal of Agricultural Research and Development. VOL. 38, NO. 2. PP. 191-202. (2024)

الملخص العربي :

تم تصنيع السجق المتخمر بإضافة الطرطوفة (JAP) كمُغذِّي حيوي، ومسحوق برمييت اللبن كسكر حليب، وخُمّر بنسبة 5% من بكتيريا حمض اللاكتيك البروبيوتيكية. وأُنتجت عينات السجق في ستّ مُعاملات، هي: A10، P10، B10، A40، P40، وB40، مُخمّرة بواسطة (A) *Lb. acidophilus* , (p) *Lb. paracasei*، أو Bifido. خُلط كلاٌّ من (B) *Bifidum* و*Str. thermophilus* بنسبة 1:1 و10% أو 40% من JAP. مُثّلت المجموعة الضابطة (C) بخلط السجق مع *Str. thermophilus* (5%) دون إضافة JAP. تم تقديرنسبة الحموضة القابلة للمعايرة، ورقم PH ، ونسبة النيتروجين ، TVB-N, TBA على فترات (0، 7، 14، 21، و28 يومًا من الخزين 5 درجة مئوى). وتم تحليل الرطوبة والبروتين والدهون والرماد على فترات (0، 14، و28 يومًا من التخزين على 5 درجة مئوى). أُجري التقييم الحسي في نهاية فترة النضج. أظهرت النتائج ارتفاعًا في الحموضة والدهون والبروتين والرماد و-TVB N وTBA خلال فترة النضج. ومع ذلك، انخفضت قيم الرقم الهيدروجيني ومحتوى الرطوبة طوال فترة النضج، إلا أن قيم الرقم الهيدروجيني بدأت في الارتفاع في نهاية فترة النضج. علاوة على ذلك، كان محتوى TBA وTVB-N أعلى في عينة الكنترول مقارنةً بالعينات الأخرى. لم تُلاحظ فروق ذات دلالة إحصائية في التقييم الحسي بين جميع المعاملات، باستثناء P10، التي سجلت درجة تقييم حسى إجمالية أعلى.