

استخدام دبس الرمان لتحسين الخواص الغذائية والنشاط المضاد للأكسدة ومدة صلاحية الجبن المطبوخ

Samah A. Abd El-Tawab; H. Sh. Abdelmontaleb; Walaa M. Bahnas and **Laila A. Rabee**.
J. of Food and Dairy Sci., Mansoura Univ., Vol. 16 (2): 7 - 14. 2025

الملخص:

تهدف هذه الدراسة إلى تقييم تأثير إضافة مستويات مختلفة من دبس الرمان (Po. Dips) (0% و 1% و 3% و 5%) على الخصائص الفيزيائية والكيميائية والوظيفية والحسية للجبن المطبوخ وذلك خلال فترة تخزين مدتها 30 يومًا. أظهرت النتائج أن زيادة مستويات إضافة دبس الرمان أدت إلى انخفاض في pH ومحتوى الرطوبة بينما زادت الحموضة ومحتوى الرمان لعينات الجبن المطبوخ. لوحظت أعلى مستوى للحموضة (1.17%) ومحتوى عناصر معدنية في العينة المحتوية على دبس الرمان بنسبة 5%. بينما أظهر محتوى البروتين والدهون انخفاضًا طفيفًا في حين زادت مستويات النيتروجين الذائب، مما يشير إلى زيادة التحلل البروتيني أثناء فترة التخزين. كما أظهرت النتائج أيضًا تحسن في قابلية الجبن المطبوخ للانصهار (بلغت ذروتها 434.30%) في عينة الجبن المطبوخ المضاف إليها الدبس بنسبة 5%، وعززت القابلية للفرد بينما زادت مستويات فصل الزيت خلال مدة التخزين. وأكد التحليل الريولوجي سلوك مختلف لعينات الجبن المختلفة حيث أظهرت العينات المحتوية على مستويات مختلفة من دبس الرمان لزوجة أعلى، مما يشير إلى شبكة هيكلية وتركيب بنائي أقوى. وقد فضل المحكمين خلال التقييم الحسي عينة الجبن المحتوية على 1% دبس رمان والتي حصلت على أفضل درجات للنكهة (8.4)، والملبس (8.4)، والقبول العام (8.6)، بينما أثرت مستويات دبس الرمان الأعلى سلبًا على المظهر والطعم والملبس بسبب الحموضة الزائدة واللون الداكن. بشكل عام، أثرت مستويات دبس الرمان المنخفضة من (1 - 3%) على تحسن كل من الخصائص التكنولوجية والحسية، مما يجعل الدبس مكونًا وظيفيًا واعدًا لتركيبات الجبن المطبوخ.