

محاولة انتاج جبن حيوى مشابهه للايدام منخفض الدهن ذو جودة مقبولة من لبن الماعز

فى هذه الدراسة اجريت محاولة انتاج جبن حيوى مشابهه للايدام منخفض الدهن من لبن الماعز ذو جودة مقبولة باستخدام البادانات الحيوية مع دراسة تاثير اضافة بروتينات الشرش 1.5 % . حيث تم تعديل تركيب لبن الماعز الى 2 % دهن ثم معاملة اللبـن بالصدمة الحرارية بنسبة 2 % 92 ° / 15 ث ثم التبريد السريع الى 37 ° م ثم اضافة البادئ الحيوى بنسبة 1 % ثم قسم الى

:
/ تصنيع جبن حيوى شبيهه بالايدام بدون اضافات .
المعاملة الثانية / تصنيع جبن حيوى شبيهه بالايدام مع اضافة 1.5 %
/ تصنيع جبن حيوى شبيهه بالايدام مع اضافة 1.5 %
بالصدمة الحرارية بنسبة 2 % .
ثم تسوية الجبن الناتج من كل المعاملات على درجتى حرارة مختلفة 5-8 ° 10-13 ° م مع رطوبة نسبية 90-85 % 90 يوم مع تصنيع معاملة رابعة () (4 %)
72 ° / 15 ث وباستخدام البادئات التقليدية والتسوية على 10 ± 2 ° م مع رطوبة نسبية 90-85 % .

وكانت اهم انتاج المتحصل عليها :

- 1- اضافة بروتينات الشرش والبادئات المعاملة بالصدمة الحرارية ادت الى زيادة بسيطة فى الحموضة وانخفاض فى ال pH مع زيادة فى تصافى الجبن وانخفاض فى نسبة الفاقد فى الوزن اثناء التخزين وانخفاض فى نسبة الدهن الى المادة الجافة. كما ادى ذلك الى زيادة النيتروجين الكلى بالنسبة
 - 2- كما ادت اضافة بروتينات الشرش والبادئات المعاملة بالصدمة الحرارية ادت الى زيادة كبيرة فى التحلل البروتينى حيث زادت قيم كلا من النيتروجين الذائب SN والنيتروجين الغير بروتينى NPN وبروتين الاحماض الامينية AN . كما ادت الى زيادة ملحوظة فى التحلل الدهنى حيث زادت قيم كلا من حموضة دهن اللبـن والاحماض الدهنية الطيارة.
 - 3- ادت اضافة بروتينات الشرش والبادئات المعاملة بالصدمة الحرارية الى زيادة ملحوظة فى العدد ال و عدد البكتريا المحللة للبروتين والمحللة للدهن .
 - 4- عند تقدير المركبات المسؤولة عن نكهة الماعز تلاحظ ان اضافة بروتينات الشرش والبادئات المعاملة بالصدمة الحرارية والتسوية على درجات حرارة مختلفة كان لها تأثير بسيط على هذه المركبات فى
 - 5- نافة بروتينات الشرش والبادئات المعاملة بالصدمة الحرارية والتسوية على درجة حرارة 10-13 ° م أدت الى تحسن زائد فى الخواص الحسية مع الاسراع فى تسوية الجبن الناتج حيث حصلت على
- وبناء على ذلك يمكن القول بانـه يمكن انتاج جبن شبيهه بالايدام حيوى منخفض الدهن من لبن الماعز بمعاملة اللبـن على درجة حرارة 92 ° م / 15 ث ثم تصنيع الجبن مع اضافة 1.5 % بروتينات الشرش و 2 % بادئات معاملة بالصدمة الحرارية وتسوية الجبن الناتج على درجة حرارة 10-13 ° م ورطوبة نسبية 85-90 % .