

## محاولة تحسين جودة الجبن الطرى المصنع من لبن الماعز محمد الدمرداش و أحمد إسماعيل و سونيا و متولى

يهدف هذا البحث الى تحسين جودة الجبن الدمياطى الناتج من لبن الماعز كمقارنة وتم عمل ترشيح فائق للبن الماعز وتم تقسيم المحتجز الى اربع اقسام الاول تم تصنيعه الى جبن دمياطى والثانى تم معاملته بالتحميض المباشر حتى 5.9pH بواسطة حمض اللاكتيك والثالث تم معاملته 4 ب 1% بكتيريا *L. helveticus* المعامل بصدمة التجميد والرابع تم معاملته بكل من التحميض المباشر والصدمة التجميدية وتم تخزين الجبن الناتج من المعاملات السابقة فى الشرش الناتج من التصنيع بعد تملحه الى 15% وتم التخزين لمدة 90 يوم على 15° .  
واوضحت النتائج مايلي:

- ان اكبر تصافى ونسبة دهن كانت فى الجبن الناتج من المحتجز المعامل بالتحميض المباشر بينما اقل محصول كان جبن المقارنة
- لم يؤثر تدعيم المحتجز سواء بحمض اللاكتيك او غير المحمض او المضاف اليه البادىء المعامل بالصدمة التجميدية على التركيب الكيماوى للجبن الناتج وكذلك لم يكن لها تاثير على تصافى الجبن بينما ادى التدعيم بالبادىء المعامل الى زيادة قيمة SN/TN والاحماض الدهنية الطيارة واعداد المجاميع البكتيرية علاوة على تحسين خواص القوام والنكهة
- وبذلك يمكن تحسين الجبن الناتج من لبن الماعز بمعاملة محتجز الترشيح الفائق للبن الماعز بالتحميض المباشر ثم تدعيم خثرة الجبن ب 1% من بكتيريا *L.helveticus* المعامل بصدمة التجميد.