



دراسه تطبيقية للمخاطر الميكروبيولوجية فى جبن اللبن الخام فى مصر

[51]

مها فوزى لطفى¹ - عثمان عبد العليم عيطة² - إيناس عبد التواب حسن¹ -
أزهار عبد الفتاح السيد¹

1- قسم الميكروبيولوجيا الزراعية - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر
2- قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر

الملح بها. وبدراسة المخاطر الميكروبيولوجية فى أنواع الجبن المذكورة وجد أن الحمل الميكروبى للمجموعات الميكروبية الاتية: bacteria, Total coliform, Fecal Total *E. coli*, Total yeast & molds. يتجاوز المواصفات القياسية. وجد بعض أنواع من البكتريا المرضيه مثل *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, *O157:H7*, *Salmonella typhi*, *Shigella sp.*, *Bacillus cereus* *Listeria monocytogenes* *Campylobacter jejuni*, فى ثلاثه أنواع مختلفه من الجبن ماعدا الجبن الاسطنبولى حيث وجدت خاليه من البكتريا المرضيه. وحيث أن الحمل الميكروبى العالى والتلوث بالميكروبات المرضيه يعتبر خطراً على الصحة العامه للمستهلكين فيجب تحسين المعايير الصحيه و إزاله أسباب المخاطر الميكروبيولوجية والالتزام بالحدود المقبوله لسلامه الغذاء عند تصنيع الجبن اللبن الخام فى مصر.

الكلمات الدالة: الجبن الأبيض المصنع من اللبن الخام، الجبن الدمايطى، البكتريا المرضية، المخاطر الميكروبيولوجية

الموجز

يعتبر الجبن الدمايطى من أهم انواع الجبن المصرى. وتهدف هذه الدراسه إلى تحديد المخاطر الميكروبيولوجية وتقدير الجودة الفيزيوكيميائية وتحديد سلامه الغذاء لبعض أنواع الجبن الدمايطى . تم جمع عينات الجبن وتشمل : جبن الثلاثه وجبن الاسطنبولى وجبن الدوبل كريم وجبن البراميلى عشوئيا من محلات التجزئه المختلفه فى القاهره. وقد أوضحت النتائج أن نسبه البروتين والمحتوى الدهنى كانت أعلى فى جبن الدوبل كريم. حيث وجد pH منخفض فى جبن البراميلى أما المواد الصلبة والرماد ودرجة التوصيل الكهربى كانت أعلى فى الجبن الاسطنبولى لزياده نسبة