167
مجلة اتحاد الجامعات العربية
للعلـــوم الزراعيـــة
جامعة عين شمس ، القاهرة
مجلد(25)، عدد (1)، 157-167، 2017

تأثير التخليل الحمضي على خصائص الجودة لكبيبة لحوم أمهات الدجاج أثناء التخزين بالتجميد [10]

نسرين سعدالدين محمد[1] – عصام الدين حافظ منصور[2]– عاطف سعد عشيبة[1]– أمل أحمد حسن[2]– أبو الفتح عبد القادر البديوي[2]

1– قسم بحوث تكنولوجيا اللحوم والأسماك – معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – مركز البحوث الزراعية – الجيزة– مصر

2– قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية– كلية الزراعة – جامعة المنوفية– شبين الكوم– مصر

الكلمات المفتاحية: لحوم أمهات الدجاج، التخليل الحمضي، الكبيبة، الفقد بالطبخ، النيتروجين الكلي المتطاير

أستخدمت لحوم أمهات الدجاج المنقوعة فى محاليل النقع الحامضية المختلفه فى إعداد الكبيبه. وتم تقييم الخواص الكيميائيه والفيزوكيميائيه والميكروبيولوجيه والحسيه للكبيبه وذلك خلال فترة التخزين بالتجميد على درجة حرارة –18 °م لمدة خمسة أشهر. كانت الكبيبه المعامله بعصير الليمون أعلى فى قيم البروتين، الدهن، الرماد، الكربوهيدرات، الفقد بالطبخ، المقدره على الاحتفاظ بالماء، البلاستيكيه وأقل فى المحتوى الرطوبى، الأس الهيدروجينى مقارنة بالكبيبه المعامله بحمض البروبيونيك وبحمض الخليك. أدت معاملة الكبيبة بعصير الليمون وبحمض البروبيونيك وبحمض الخليك إلى إنخفاض قيم النيتروجين الكلى المتطاير بنسبة 25,82 –20,53 –11,20% وكذلك إنخفاض قيم حمض الثيوباربيوتريك بنسبة 33,82– 25,37 –18,38% على الترتيب . كانت الكبيبه المعامله بعصير الليمون والكبيبه المعاملة بحمض الخليك أكثر تأثيراً فى تقليل العدد الكلى للبكتيريا، البكتيريا المحبه للبروده، الفطريات والخمائر مقارنة بالكبيبة المعاملة بحمض البروبيونيك. سجلت الكبيبه المعامله بعصير الليمون أعلى قيم (7,68– 7,98) فى جميع الخصائص الحسيه مقارنة بمعاملتى حمض البروبيونيك و حمض الخليك. تزداد قيم كل من النيتروجين الكلى المتطاير، الأس الهيدروجينى، المقدره على الاحتفاظ بالماء، الفقد بالطبخ خلال فترة التخزين بينما تنخفض البلاستيكيه ولا تتأثر قيم الأحتفاظ بالرطوبه والدهن بمدة التخزين. تحتفظ عينات الكبيبة بخصائص حسيه مقبولة (6,19– 6,45) فى نهاية مدة التخزين.

تحكيم: ا.د منار توفيق إبراهيم
ا.د علي حسن خليل