



## مشروب الفركتو (الشرش الحلو) من شرش اللبن باستخدام التقنية الحيوية

[16]

رانده مجدي عبد الحميد رافع<sup>1</sup> - محمد سيد صلاح هيكل<sup>2</sup> - أشرف بكري حسن عبده<sup>3</sup> -

هويدا عبدالله محمد محمود<sup>1</sup> - صفوت حسن علي<sup>2</sup>

1- معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - الجيزة - مصر

2- قسم الكيمياء الحيوية الزراعية - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر

3- قسم الوراثة - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر

سلالة *kluyveromyces fragilis* والتي تم تتميزها في بيئة الشرش و بيئة النمو الخاصة بالسلالة وكذلك تم دراسة تأثير درجات الحرارة المختلفة ودرجات الـ pH المختلفة علي النشاط الانزيمي للوصول الي درجة الحرارة و درجة الـ pH المثلي التي يكون عندها اعلي نشاط انزيمي و التي كانت 35°C و 4 على الترتيب. وكذلك تم اضافة انزيم الجوكوز ايزوميريز الي محلول الشرش المتحلل لانتاج سكر الفركتوز .

**الكلمات الدالة:** جوكوز ايزوميريز، شرش اللبن، الفركتوز

### الموجز

تم في هذا البحث تم تحليل سكر اللاكتوز و إنتاج سكر الفركتوز وقد تم تحليل سكر اللاكتوز من خلال انزيم اللاكتيز (البيتا جلاكتوسيديز) والذي انتج بواسطة