



الخواص الحسية للتركيب البنائي للجبن الرأس وعلاقتها بالخواص الطبيعية الكيماوية مقارنة ببعض أجبان السوق المستوردة عند أعمار مختلفة

[٣٣]

محمود عبد العزيز^١ - فاتن لطفي سليط^١ - عبد الخالق عبد العظيم النمر^١
١ - قسم الألبان- المركز القومي للبحوث- الدقي- القاهرة- مصر

الموجز

المائي وانخفاض محتواها من الرطوبة والنشاط
المائي عن الأجبان الأخرى المستوردة.

أيضا تميزت الجبن الرأس بنوعيتها عن الأجبان
المستوردة بانخفاض بعض الصفات الحسية
للتكوين البنائي مثل درجة القابلية للتماسك، درجة
القابلية للالتصاق بالفم ، درجة نعومة الكتلة
الممضوغة ودرجة الإحساس بنعومة الأثر المتبقي
بالفم بعد بصق العينة. في حين أنها تميزت بارتفاع
القابلية للتفتت أو الانهيار أثناء المضغ.

أظهرت نتائج التحليل الإحصائي أن هناك ارتباط
بين الخواص الفيزيوكيميائية والخواص الحسية
للتكوين البنائي لكل أنواع الجبن. أيضا أظهرت
نتائج التحليل الإحصائي للاختبارات الحسية التي
تم إجراؤها بالفم والأيدي أن هناك ارتباط مباشر
فيما بينهما.

تم تجميع عينات الدراسة بطريقة عشوائية من
السوق المحلي بمدينة القاهرة، حيث قسمت العينات إلي
مجموعتين:
المجموعة الأولى وهي الجبن الرأس كمنتج محلي
جاف:

- جبن رأس متوسط النضج (عمر ~ ٤ أشهر)
- جبن رأس تام النضج (عمر ~ ١٢ شهر)
- والمجموعة الثانية وتشمل ثلاثة أنواع من الأجبان
المستوردة من استراليا والموجودة بالسوق المحلي:
- جبن شيدر (عمر ~ ٦ أشهر)
- جبن أيدام (عمر ~ ٤ أشهر)
- جبن جودا (عمر ~ ٣ أشهر)
- أظهرت النتائج تميز الجبن الرأس متوسط وتام
النضج بارتفاع درجة الصلابة، والملح في الوسط