



استخدام عصير الموالح فى تصنيع الجبن القريش بنكهات مختلفة

[41]

لمياء فتحى النوسانى - هناء سيد أحمد صقر - إلهام أبو العنين
معهد بحوث الانتاج الحيوانى - مركز البحوث الزراعية - وزارة الزراعة - الجيزة - مصر

الكلمات الدالة: الحمضيات، وجبن القريش

الموجز

تم تصنيع الجبن القريش عن طريق تخمر اللبن الخالي من الدسم باستخدام باديء اليوجورت فقط (Y) أو عن طريق التخمير المباشر باستخدام مركز عصير البرتقال (O)، والجريب فروت (G) أو الليمون (L). أو بمزيج من التخمير والتخمير المباشر بالعصائر المختلفة YO، YG وYL. أوضحت النتائج المتحصل عليها أن أعلى تصافى (29,17) من الجبن القريش الطازج كان فى المعاملة YL. ويليه 27,93، 27,51 و 26,13% لكل من L، YO، O بينما كان أقل تصافى فى المعاملة Y (21,26%). ارتبطت قيم التصافى بقيم فيتامين C المقابلة والتى

كانت 6,5، 7,33، 6,35، 7,50 و 0,33 مجم/100 جم على التوالي .

أدى إستخدام العصائر المختلفة إلى زيادة فى نسبة الحموضة فى الجبن الطازج عن الجبن المصنع بإستخدام البادىء والعصائر وكان الجبن المصنع بإستخدام البادىء فقط أقلهم فى نسبة الحموضة .

تأثرت الخواص الريولوجية فى الجبن الطازج بالمعاملات المستخدمة. زادت تدرجيا الجوامد الصلبة، الحموضة، البروتين الكلي، SN/TN وFRI، فى حين تناقص محتوى الجبن فى محتواها من فيتامين C خلال تخزين جميع عينات الجبن فى الثلاجة.

أوضح التقييم الحسى أن استخدام عصير البرتقال أو الليمون مع باديء اليوجورت اعطت أفضل خواص حسية فى الجبن القريش الطازج مع أعلى الدرجات للقوام والتركيب فضلا عن نكهة الجبن.