



تصنيع يوجورت محلي كامل الدسم ذو محتوى مختلف من الطاقة

[29]

نبيل محمد مهنا¹ - محمد يحيى على الهوارى² - أشرف شعبان طه بكر² -ناهد عبد المقتدر الوحش³

1- قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ - مصر

2- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية الزراعة - جامعة طنطا - مصر

3- معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - معهد البحوث الزراعية - مصر

المحتوى من الدهن والبروتين ولم يكن التغير نتيجة التخزين معنويا. زادت قيم الجذب الخثرى لليوجورت زيادة معنوية فى المعاملة (أ) وانخفضت فى المعاملة (ج) وقابلت هذه الزيادة فى قيم الجذب الخثرى نقص غير معنوى فى انفصال الشرش من الخثرة، ولم يكن للإضافات تأثيرا معنويا على انفصال الشرش من الخثرة سواء لليوجورت الطازج أو المخزن. تأثر محتوى اليوجورت من الطاقة تأثرا معنويا احصائيا بالإضافات حيث كانت قيم كيلو كالورى/100 جم يوجورت طازج أعلى فى المعاملات (أ) و (ج) (97.26)، (82.76) على التوالي بينما أعطى السكرالوز يوجورت محلي ذو محتوى أقل من الطاقة لا يختلف عن محتوى الطاقة بالكنترول. لم تؤثر الإضافات تأثيرا معنويا على معظم الخواص الحسية لليوجورت وكانت درجته أكثر وضوحا وتميزا فى المعاملة (ب) حيث أعطت أعلى قبول من حيث النعومة والحلاوة، فى حين أن بعض المحكمين اعترض على المظهر العام فى المعاملة (ج) التى اتصفت باللون البنى الخفيف، فى حين أن البعض الآخر أوضح انه لونا محببا وجذابا خاصة لصغار السن والاطفال. وبصفة عامة كانت كل العينات خالية من المرارة والطعم المطبوخ والطعم الغريبة.

الكلمات الدالة: يوجورت محلي، سكروز، سكرالوز، مسحوق التمر، محتوى الطاقة، التركيب، التقييم الحسى

الموجز

اجرى هذا البحث بهدف محاولة تصنيع ودراسة خواص يوجورت كامل الدسم محلي ذو محتوى مختلف من السرعات الحرارية وذلك باستخدام لبن بقرى كامل الدسم (ك) أو المضاف له 9% سكروز معاملة (أ)، 0,015% سكروز معاملة (ب) أو باستخدام 5% مسحوق بلح التمر معاملة (ج). تم تقدير التغييرات فى قيم الرقم الهيدروجينى خلال فترة التخمر. وتم تقييم اليوجورت الطازج والمخزن من خلال التحاليل الكيميائية وبعض الخصائص الفيزيائية وحساب المحتوى من الطاقة والتقييم الحسى. دلت النتائج على عدم وجود تأثير معنوى للإضافات على نشاط باديئ اليوجورت اثناء عملية التخمر. أعطت المعاملات (أ) و(ب) تأثير غير معنوي على قيم الحموضة وقيم الرقم الهيدروجينى فى حين أن المعاملة (ج) سببت زيادة معنوية، ولم تتأثر القيم معنويا نتيجة التخزين. ارتفع المحتوى من الجوامد الكلية والرماد والكاربوهيدرات ارتفاعا معنويا نتيجة إضافة 9% سكروز و 5% مسحوق التمر ولم تكن لإضافة سكرالوز تأثيرا معنويا مقارنة بالكنترول، فى حين لم تؤثر الإضافات على

تحكيم: أ.د زكريا محمد رزق حسن

أ.د طه عبد الحليم عبد العزيز نصيب

العلاقات الاحلالية والتكاملية بين صادرات البطاطس المصرية الطازجة والمجمدة في الأسواق العالمية 3