



تأثير التركيزات المختلفة من حمض الخليك علي الجودة الميكروبيولوجية والثبات
اللونى والخواص الحسية لشاورما اللحم البقري المخزنة تحت التبريد

[2]

نادية احمد عبد العزيز¹

1- قسم بحوث تكنولوجيا اللحوم والاسماك - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - الإسكندرية - مصر

الموجز

Staphylococcus aureus في منتج شاورما اللحم خلال التخزين علي 4°م لمدة 16 يوم، ولوحظ تغييرات قليلة في قيم رقم الحموضة ورقم الـ TBA بزيادة تركيز حمض الخليك، بينما أدت زيادة تركيز حمض الخليك الي إنخفاض ملحوظ في درجة احمرار اللون وتغيرات طفيفة في طول الموجة والنقاوة والكثافة المرئية ودرجة اللمعان لمنتج شاورما اللحم. وأشار المحكمون إلى أن زيادة تركيز حمض الخليك قد أدى إلى زيادة دكائة لون وحموضة وطعم ورائحة وقوام الشاورما المطبوخة، ولم تتغير هذه الصفات تغيرا ملموسا خلال التخزين علي 4°م.

تم دراسة تأثير استخدام تركيزات مختلفة من حمض الخليك (5 ، 7,5 ، 10 ، 12,5%) علي الجودة الميكروبيولوجية ورقم الأس الايدروجيني وأكسدة الليبيدات والخواص الحسية لمنتج شاورما اللحم البقري خلال التخزين تحت التبريد علي 4°م لمدة 16 يوم. وأشارت النتائج الي أن إضافة حمض الخليك بتركيز 10% أدى الي اعاقاة نمو وخفض العد الكلي البكتيري دورة لوغار يتمية واحدة ومنع نمو كل من الـ *Enterobacteriaceae* وبكتريا الكوليفورم والـ *E. coli* والبكتريا المحبة للبرودة وبكتريا العنقود الذهبي