



تطوير مشروب مبتكر من راشح اللبن مدعم باوراق المورينجا المجففة

[1]

وفاء محمود سلامة¹- عايذة سليمان سالم² - إيمان توفيق يوسف¹

1. قسم بحوث الألبان - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية- مركز البحوث الزراعية- جيزة- مصر

2. قسم تكنولوجيا الألبان - معهد بحوث الإنتاج الحيواني- مركز البحوث الزراعية- جيزة- مصر

الموجز

معنوى على الجوامد الكليه والبروتين والكربوهيدرات والرماد حيث ارتفعت نسبهم بارتفاع نسبة الاضافة. كما لوحظ زيادة الحموضه تدريجياً لكل المعاملات خلال فترة التخزين. ايضاً زادت اعداد بكتريا البيفيدو فى المشروب المدعم بالمورينجا مقارنة بعينة المقارنة. كما اظهرت النتائج ان المشروب الناتج يعد مصدر جيد للاملاح المعدنية وكذلك الاحماض الامينية الاساسيه التى يحتاجها الانسان. كما أظهرت الخواص الحسيه ان المشروبات الناتجة المدعمة باوراق المورينجا المجففة بنسبها المختلفة كانت جميعها مقبولة.

تهدف هذه الدراسة الى انتاج مشروب مبتكر من راشح اللبن المضاف اليه اوراق المورينجا المجففة بنسب 0.5، 1، 2%. وتم اجراء التحاليل الفيزيوكيماويه والميكروبيه وكذلك الخواص الحسيه للمشروب الطازج الناتج واثناء تخزينه على درجة حراره التلاجه ($5 \pm 2^\circ\text{C}$) لمدة 10 ايام كما تم تقدير الاحماض الامينه ومحتوى المشروب من الاملاح المعدنية. وقد اوضحت النتائج ان اضافة الاوراق الجافه من المورينجا كان لها تأثير