

استمارة مستخلصات رسائل وإطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية : الزراعة

اسم الطالبة : هدى محمد عبد محمد السراي

القسم : علوم الاغذية والتقانات الإحيائية

اسم المشرف : أ.م.د.سرمد غازي محمد أ.م.د.حيدر إبراهيم علي

التخصص : أحياء البان

الشهادة : ماجستير

عنوان الرسالة

تأثير إضافة المعزز الحيوي على المحتوى المايكروبي والتركيب الكيميائي والصفات الحسية ومدة الخزن لجبن المونتيري

ملخص الرسالة

تم استخدام معززات حيوية وإضافتها بمعدل (10^{11} وحدة تكوين المستعمرة/ مل) اثناء صناعة جبن المونتيري بعد إعادة تنشيطها والحصول على النتائج التالية: انخفاض المحتوى الرطوبي لجبن المونتيري المصنع بإضافة المعزز الحيوي الخليط بعد ٤٢ يوم إنضاج. ارتفاع نسبة البروتين الكلي والنتروجين الذائب والدهن والملح والرماد للجبن المصنع بإضافة المعزز الحيوي الخليط بالمقارنة مع جبن السيطرة وجبن المونتيري المصنع بإضافة المعزز الحيوي المفرد. انخفاض الرقم الهيدروجيني وارتفاع الحموضة التسحيحية للجبن المصنع بإضافة المعزز الحيوي الخليط عنه في النماذج الأخرى. ارتفاع لوغاريتم الاعداد البكتيرية الكلية والبكتريا المحللة للبروتين والدهن خلال ٢٨ يوم تبعها انخفاض تدريجي ولنهاية فترة الانضاج ولجميع أنواع الاجبان. تفوق جبن المونتيري المضاف إليه المعزز الحيوي الخليط على جبن السيطرة والجبن المضاف إليه المعزز الحيوي المفرد عند إجراء التقييم الحسي وخاصة صفة النكهة.

Collage of Agriculture

Name of student: Huda Mohammed Abed Mohammed alsari

Dept. Food Science and Biotechnology Supervisors: Ass. Prof. Sarmad Ghazi mohammad Ass. Prof. Haider Ibrahim Ali

Degree : Master

Field: Dairy microbiology

Title of thesis

Effect adding the Probiotics at adjective microbial and chemistry and sensitive and since storage Monterey cheese

Abstract of thesis

Probiotics were added (10^{11} cfu/ml) during Monterey cheese manufacturing after the reactivation and the results obtained were: Decreasing of moisture content for Monterey cheese manufactured by adding the mixed starter after 42 days of ripening. Increasing of protein and soluble nitrogen and Fat and Salt and ash ratio while using the mixed starter in manufacturing of Monterey cheese comparing with control Monterey cheese and Monterey cheese manufactured by adding the single starter. Decreasing of the pH and increasing the titratable acidity when adding mixed starter. Increasing the numbers of of total bacteria and proteolytic and lipolytic bacteria the progress of ripening period until 28 days then started to reduce for all cheese samples. Monterey cheeses manufactured by adding mixed starter was best than control and single starter Monterey cheeses when conducting the organoleptic evaluation, especially for flavor.