



إنتاج زبادى صحى باستخدام المستخلص المائى للثوم

[14]

فاطمة عبد الفتاح حسن¹ - وفاء عباس حلمي² - على كمال عنب¹ -
هالة بيومي¹ - حسن عامر²

1- قسم الألبان - المركز القومى للبحوث - الدقى - القاهرة - مصر
2- قسم كيمياء المنتجات الطبيعية والميكروبية - المركز القومى للبحوث - الدقى - القاهرة - مصر

الموجز

تركيز أعطى أفضل مظهر وقوام ونكهة وطعم وأيضاً حدثت زيادة تدريجية للحموضة خلال فترات التخزين سواء فى العينات الكونترول 0.1 أو المعاملة وعلى الجانب الآخر أخذت الـ pH الاتجاه العكسى للحموضة وأيضاً كان الزبادى المعامل أعلا فى الاستيالايد، الداى استيل، الأحماض الدهنية الطيارة وأقل فى معدل انفصال الشرس عن العينات الكونترول. أما خلال مراحل التخزين فقد حدث انخفاض لكلاً من الاستيالايد الداى استيل - فى حين حدثت زيادة لكلا من الأحماض الدهنية الطيارة، اللزوجة وانفصال الشرس.

ولقد أشار التحليل الإحصائى إلى وجود اختلافات معنوية عالية عند مستوى معنوية ($\alpha 0.05$) بالنسبة للحموضة والأحماض الدهنية الطيارة، اللزوجة والداى استيل فى حين لا توجد اختلافات معنوية عند مستوى معنوية ($\alpha 0.05$) بالنسبة للاستيالايد ما بين المعاملات وما بين فترات التخزين.

يستخدم الثوم لمنع تكوين مرض السرطان ويرجع ذلك لاحتواء الثوم على العديد من المركبات ذات الخواص المانعة لمرض السرطان وأيضاً يحتوى على مركبات كبريتية تلعب دور هام فى منع هذا المرض. والثوم يساعد أيضاً على تنظيم مستويات السكر فى الدم وبناءً على ذلك فإنه قد تم تصنيع زبادى مدعم بمستخلص الثوم لإنتاج زبادى صحى ولذلك فلقد تم إضافة تركيزات مختلفة من مستخلص الثوم وهى 0.1-0.2 - 0.3 - 0.4-0.5% للبن الذى سيصنع منه الزبادى ولقد أشارت النتائج إلى أن نسبة 0.1% هى أفضل التركيزات والتي حصلت على أعلى الدرجات ولقد تم تحليل الزبادى الناتج كيميائياً وحسباً على مراحل عندما كان طازجاً وعلى فترات مختلفة من التخزين لمدة أسبوعين على $5 \pm 1^\circ \text{C}$ ولقد أشارت النتائج أن 0.1% من مستخلص الثوم أفضل