



تتشرف كلية الدراسات العليا وكلية الزراعة والاعذية بدعوتكم لحضور

مناقشة رسالة الماجستير

العنوان

دراسة الخصائص الريولوجية، الكيميائية، والميكروبيولوجية للجبن التقليدي الإماراتي  
الجامي

للطالب

عائشة عثمان عبدالله الكثيري

المشرف

أ.د. عفاف كمال الدين، قسم علوم الاغذية  
كلية الزراعة والاعذية

المكان والزمان

8:00 صباحاً

الاربعاء، 11 إبريل 2018

قاعة 043، مبنى F3

الملخص

في هذا العمل، تم جمع عشرة عينات من جبن الجامي وتحليلها للخصائص الكيميائية، الريولوجية، والميكروبيولوجية. كانت أنواع الجبن الجامي مختلفة في الرطوبة (60.9 - 84.1%) والبروتين (7.5 - 14.6%) والدهون (0.5 - 7.8%) والرماد (3.4 - 8.0%) ودرجة الحموضة (4.4 - 3.6) والماء النشاط (0.977 - 0.999%). وتراوح محتوى الصوديوم في عينات الجبن العشر 223 - 2410 ملغم / كغم مع ثلاث عينات احتوت على مستويات عالية 1756 و 2024 و 2410 ملغم / كغم. ارتبطت درجة الصلابة 1 ودرجة الصلابة 2 ارتباطاً وثيقاً. يتراوح معدل معامل المرونة لعينات الجامي بين 40 و 310 كيلو باسكال ومعدل معامل اللزوجة بين 20 و 210 كيلو باسكال. وكانت قيم تان دلتا لجميع عينات الجامي أقل من واحد مما يعني أن العينات لها سلوك مرن. تبين وجود بكتيريا حمض اللاكتيك في سبع عينات ووجود الخميرة والعفن في خمس عينات من الجامي. كما تبين وجود المكورات العنقودية في ست عينات والكوليفورم في أربع عينات من جبن الجامي. جميع عينات الجامي احتوت على السالمونيلا بينما احتوت أربع عينات على الليستيريا.

**كلمات البحث الرئيسية:** جبن الجامي، المكونات الكيميائية، الخصائص الريولوجية، الخصائص الميكروبيولوجية، بكتيريا حمض اللاكتيك، السالمونيلا، الليستيريا.