

العلاقة بين التركيب الكيميائي لللبن والتركيب الكيميائي للجبنة الدمياطى ومصولها

للمهندسين الزراعيين

أحمد محمد أنسى و أمين عبد العزيز اسماعيل

أستاذ الألبان بجامعة الإسكندرية المعيد بقسم الألبان بجامعة الإسكندرية

أجرى هذا البحث لكشف العلاقة بين التركيب الكيميائي للبن والتركيب الكيميائي للجبن الدمياطى وتأثير ذلك على المحصول ، وقد استعملت لهذا الغرض ٤٥ مجموعة من الجبن صنعت من مخاليط مختلفة من اللبن الجاموسى النقى واللبن البقرى النقى المعد لهذا الغرض . وفيما يلى ملخص بأهم النتائج التى تم الحصول عليها:

١ - وجد أن هناك علاقة عكسية بين نسبة الكازين لكل وحدة من الدهن والنسبة المئوية للدهن فى المادة الجافة للجبن .

٢ - كذلك كانت هناك علاقة مباشرة بين نسبة البروتين لكل وحدة من الدهن فى الجبنة ونسبة الكازين لكل وحدة من الدهن فى اللبن .

٣ - يرتفع محصول الجبنة بزيادة مجموع النسب المئوية للدهن والكازين فى اللبن المستعمل .

٤ - ترتفع النسبة المئوية للدهن فى المادة الجافة للجبنة بارتفاع النسبة المئوية للدهن فى اللبن

٥ - وجد أن محصول الجبنة لكل رطل من الدهن فى اللبن يرتفع بانخفاض النسبة المئوية للدهن فى اللبن .

٦ - وجد أن المعادلة التى أثبتها « فان سليك » لتقدير محصول الجبن التشدار غير ملائمة عند تطبيقها على الجبن الطرية التى أجرى عليها البحث .

٧ - يقترح الباحثون تطبيق المعادلة التالية لحساب محصول الجبن الدمياطى .
المحصول = (النسبة المئوية للدهن فى اللبن + ٣) $\times$ ٢,٩٨٩ وهذه المعادلة بنيت على النتائج المتحصل عليها من دراسة ٢٧ مجموعة من الجبن .

* ملخص بحث نشر فى مجلة « البحوث الزراعية » التى تصدرها كلية الزراعة بجامعة الاسكندرية عدد يوليو ١٩٥٤