

Phase inversion method to smoothen the section of low fat Iraqi Mathfoor cheese tested by Laser scanning confocal microscope

الموجز :

حسنت اضافة الطور المعكوس للجبن المنتج صفات الجبن من ناحية رفع القدرة على تكوين الخيطية وبشكل ممتاز اذ كانت المعاملة التي اضيف اليها الطور المعكوس بنسبة 1.5% هي الافضل تليها 1 % ثم معاملة السيطرة Control . كذلك حسنت اضافة توليفة الطور المعكوس من دهن في الماء الى ماء في الدهن بشكل ممتاز من طراوة الجبن وعند اضافة المادة القالبية للطور بنسبة 1.5% حصلت على اقل جهد في فحص الريولوجية بأستخدام جهد متذبذب ، وعند اضافتها بنسبة 1% ازداد الجهد ، بينما احتاجت معاملة السيطرة Control على اعلى جهد مقارنة بالأجبان المذكورة انفا . بين فحص نعومة المقطع بالمجهر الليزري متحد البؤر CLSM ان اضافة الطور المعكوس للأجبان وبنسبة 1.5% أفضل من 1% في تحسين نعومة المقطع مقارنة بجبن السيطرة .