

ملخص البحث :

أجريت هذه الدراسة لمقارنة خواص اللبن المصنوع من لبن الأبقار و لبن الماعز الفربي وتشمل هذه الخواص اللون - الطعم - الرائحة - القوام والحوضة. تم جمع عدد 60 عينة جبن و وقع 30 عينة من كل نوع و من ثم أجريت عليها الإختبارات المعملية. و وضحت نتائج الدراسة الخاصة باللون ان لون جبن لبن الأبقار ابيض بينما في جبن لبن الماعز ابيض مصفر اما اللون فقد كان مرغوبا به في كلا النوعين، ابانت نتائج التحليل الاحصائي عدم وجود فروقات معنوية بين النوعين . اما بالنسبة للطعم فان طعم جبن لبن الأبقار مستساغ و جبن لبن الماعز مستساغ بلووجه اقل و قد اظهرت نتائج التحليل الاحصائي وجود فروقات معنوية بين طعم جبن لبن الأبقار جبن لبن الماعز (0.867)، كما اظهرت النتائج أن رائحة جبن لبن الأبقار طبيعية للغاية و جبن لبن الماعز الفربي طبيعيه بلووجه اقل ، و ابانت نتائج التحليل الإحصائي وجود فروقات معنوية عالية بين نوعي الجبن (0.000). اما بالنسبة للقوام اظهرت النتائج أن القوام متماسك بلووجه اقل في كلي النوعين ، و ابانت نتائج التحليل الإحصائي عدم وجود فروقات معنوية بين جبن لبن الأبقار و جبن لبن الماعز الفربي من حيث درجة التماسك. أما بالنسبة للحوضة فقد رصد متوسط الأس الأيلوجين pH لجبن لبن الأبقار 4.5 و جبن لبن الماعز الفربي 3.6 وكان متوسط درجة الحوضة بالنسبة لجبن لبن الأبقار 0.24 و جبن لبن الماعز الفربي 0.22، اظهرت نتائج التحليل الإحصائي عدم وجود فروقات معنوية بين النوعين في متوسط درجة الحوضة.

و أنجزت قدمت توصيات محددة في هذا المجال.