

دراسة الألبان المعبأة

١- الهدف من الدراسة :-

تهدف الدراسة إلى التأكد من مطابقة أنواع الألبان المعبأة للمواصفة المصرية القياسية والتأكد من صلاحيتها للاستخدام الآدمي.

٢- أنواع الألبان المعبأة التي شملتها الدراسة :-

إسم اللبن	إسم الشركة
دلة	الشركة الدولية لمشروعات التصنيع الزراعي
بيتي	
لبنيتا	شركة المنصور للصناعات الغذائية (سيكلام)
بالهنا	
إنجوى	شركة النيل للصناعات الغذائية
فراجلو	الشركة المصرية للصناعات الغذائية المتقدمة (فرج جروب)
صباحو	
كانديا	
حليب ١	
إيزيس	شركة إيزيس لتصنيع المنتجات الغذائية
بخيره	شركة جهينة للصناعات الغذائية
بشاير	شركة الصقر للصناعات الغذائية
جوى	شركة النيل للصناعات الغذائية
جهينة	الشركة المصرية لمنتجات الألبان والعصائر (جهينة)

٤- أهم نتائج الدراسة :-

أولاً : نتائج التحاليل الكيميائية والميكروبيولوجية للبن المعقم UHT (المعبأ) :

- جميع العينات صالحة للاستخدام الأدمى
- جميع العينات مطابقة للمواصفة القياسية بالنسبة لنسبة الدهن .
- ٧١.٤ % من العينات كانت مطابقة للمواصفة بالنسبة لنسبة الجوامد الصلبة اللادهنهيه فيما عدا عينات كلا من لبنيتا - فراجللو - بشاير - صباحو جاءت غير مطابقة .
- نسبة البروتين تراوحت من ٢.٩ (صباحو) الي ٣.٤٢ % (دله) بمتوسط ٣.٢٣ %.
- جميع العينات خاليه من اي مواد حافظه ضاره بالصحة (ماء اكسجين - فورمالين) او غش تجاري.
- أوضحت نتائج التحليل الميكروبيولوجي ان جميع العينات مطابقة للمواصفة القياسية المصرية وخاليه من بكتريا الاشيريشيا كولاي والمجموعه القولونيه والبكتريا المرضيه و ايضا خالية من البكتريا الهوائية واللاهوائية المكونة للجراثيم مما يؤكد انها آمنه و صحية.