

عما يجب أن تكون عليه النسبة الصحيحة لسكلا هذين العنصرين ، والبحث جار
للتحقق من هذا الاقتراض .

دراسات عن استعمال فوق أكسيد الهيدروجين كمادة حافظة للألبان

ومنتجاتها تحت الظروف المصرية

للدكتور سعد الدين سليمان المراكشي

مدرس بقسم الصناعات الزراعية ، كلية الزراعة ، جامعة الاسكندرية

١ — تقرير مبدئي عن استعمال فوق الأكسيد في إطالة مدد حفظ اللبن الطازج :

في المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية يوجد الكثير من المتاعب التي تمنع
تقدم صناعات الألبان بسبب سرعة فساد اللبن بمجرد حلبه ، وهذا الفساد يرجع
إلى سرعة نشاط الميكروبات خصوصاً البكتيريا التي تحلل سكر اللبن مكونة
حمض اللبنيك الذي يسبب تخثر اللبن ، والبكتيريا التي تكون ثقبواً وروائح
غير مرغوب فيها في المنتجات اللبنية .

ولا شك أن أحسن وأضمن الطرق لتحسين صناعات الألبان بالمناطق الحارة
هو تبريد اللبن في المزارع بمجرد حلبه ، والعمل على سرعة نقله لئلا ما كن تصنيعه
أو استهلاكه ، ولكن الظروف الاقتصادية تمنع ذلك ، لهذا رأى المؤلف دراسة

تأثير مادة فوق أكسيد الهيدروجين على إطالة مدة حفظ اللبن الطازج ، ومنها
ظهر أن اللبن غير المعامل بهذه المادة يتخثر بعد بضع ساعات ، في حين ظل اللبن
المعامل طازجاً حتى بعد مرور ٢٤ ساعة من إضافة المادة . ولفوق أكسيد
الهيدروجين تأثير كبير على اقلال عدد الميسكروبات السككية في اللبن ، وكذلك
على تلك الميكروبات التي تنمو على بيئة ما كونيكي ، فقد وجد أن نسبة إبادة
البكتيريا تتراوح بين ٩٠ و ١٠٠ ٪ بعد حوالي أربع ساعات من إضافة هذه المادة .

هذا وليس لاستعمال فوق أكسيد الهيدروجين أى تأثير على طعم أو رائحة
اللبن المعامل .