

هدف الدراسة

تتواجد منتجات الالبان المحلية والمستوردة بكميات كبيرة في الاسواق المحلية لمحافظة البصرة وباقي المحافظات العراقية والتي تتعرض الى العديد من التغيرات في الطعم والنكهة واللون نتيجة لاسباب تتعلق بالخرن وانتهاء الصلاحية والتي تؤثر سلباً على اقبال المستهلكين على انواع معينة من هذه الالبان . يعد لبن اكتيفيا احد اهم منتجات الالبان التي تتعرض للتلف السريع وامتناع المستهلك عن شراؤه وذلك لغلاء ثمنه وقصر مدة الصلاحية ، لذا هدفت هذه الدراسة الى معرفة اسباب التلف السريع من تغير بالمحتوى الميكروبي والرقم الهيدروجيني والحموضة وايجاد الحلول لمعالجة امكانية زيادة مدة الصلاحية لما له دور في رفع نسبة الشراء والنهوض بالواقع الاقتصادي العراقي.



الخلاصة

تلقى الالبان ومنتجاتها اقبالاً واسعاً من قبل المستهلكين لما لها من اهمية غذائية كبيرة ورخص ثمنها ، اذ تبلغ القيمة الحيوية لبروتينات اللبن 83% اضافة الى العديد من العناصر المعدنية مثل الكالسيوم وفيتامين D وهما العنصران المهمان في ارتفاع كثافة المعادن في العظام. اضافة الى الفسفور والبوتاسيوم والمغنيسيوم والعديد من الفيتامينات مثل فيتامين A, B6 والاحماض الامينية. يوجد حالياً في الاسواق بعض منتجات الالبان المتخمرة المضاف لها بعض البكتريا التي لها تأثيرات صحية خاصة تعرف ببكتريا المعززات الحيوية probiotic bacteria وهي الالبان المتخمرة العلاجية ذات الاهمية والموجودة طبيعياً ضمن الفلورا الطبيعية الموجودة في امعاء الانسان.