

تم تصنيع رأس الجبن من الحليب الخام والمعالج حرارياً (٧٢ ° م / ٢ دقيقة). وأضيف إلى الحليب نترات الصوديوم الجبن بالإضافة إلى السيطرة الجبن (بدون NaNO_3). وقد تم تحليل جميع عينات الجبن دورياً للصناعات الكيماوية والميكروبيولوجية الجودة. تم رصد مؤشرات النضوج ، النترات وأمينات حيوية المنشأ محتوى عينات الجبن خلال النضوج indices ، الاحيائية إنتاج الأمينات ومحتوى جميع الفئات الميكروبية. ترتبط هذه الآثار مع تركيز النترات. انخفض محتوى النترات من جميع عينات الجبن خلال فترة النضوج.

Ras cheese was manufactured from Raw and heat-treated milk (72°C/2 min). Sodium nitrate was added to cheese milk in addition to control cheese (without NaNO_3). All cheese samples were analyzed periodically for their chemical and microbiological quality. Ripening indices, nitrate and biogenic amines content of cheese samples were monitored during ripening indices, biogenic amines production and the content of all microbial groups. These effects correlate with nitrate concentration. Nitrate content of all cheese samples decreased during ripening period.