تم فحص ما مجموعه ٨٠ عينات عشوائية من رأس والجبن مش (٤٠ لكل منهما) للكشف عن الأمينات حيوية المنشأ والجودة الميكروبيولوجية. تم الكشف عن الهستامين في جميع العينات التي فحصت مع تركيز متوسط ٨،٢٨ ٦،٥٦ mg/100g وبالنسبة لرأس ومش على التوالي. تم الكشف عن دراسة الثيامين في العدو ١٠٠ ٪ مع عينات متوسط مستويات ١،٢٠ ٠،٨٦ وmg/100g لكلا النوعين من الجبن في نفس الاحترام. والثيامين ، وكادافيرين بوتريسين موجودة في جميع العينات مع القيم يعني ٧،٧ ، ٤،٤ و ٣،٧ mg/100g للرأس والجبن ٩,٣ ٣,٣٢ ، ٤,٠٥ وmg/100g لعينات الجبن مش على التوالي. قد غير من عينات الجبن رأس مستويات الهستامين خارج حدود التنظيمية. على الرغم من كل الجبن مش درست لم تظهر أي نتائج الميكروبية ، والتحليل الميكروبيولوجي من الجبن رأس كشفت أن الأمعائيات ، تم الكشف عن المكورات المعوية والعصيات اللبنية في عينات ١٦ (٤٠ ٪) ، ٤٠ (١٠٠ ٪) و ٤٠ (١٠٠ ٪) مع بحساب متوسط ٢,٣x102 ، و٨,٩x107cfu ز / ، على التوالي. فقد وجد ارتباط إيجابي بين محتوى الهستامين وتعول على حد سواء الأمعائيات والعصيات اللبنية وكذلك مع tryamine فيما يتعلق تهم المعوية والعصيات اللبنية. ونوقشت العوامل التي تحكم تشكيل الاحيائية الأمينات significans وصحتهم العامة .

A total of 80 random samples of Ras and Mish cheese (40 each) were examined for detection of biogenic amines and microbiological quality. Histamine was detected in all examined samples with average concentration of 8.28 and 6.56 mg/100g for Ras and Mish respectively. Tyramine was detected in 100% foe examined samples with average levels of 1.20 and 0.86 mg/100g for both types of cheese at the same respect. Tyramine, cadaverine and putrescine were present in all samples with mean values 7.7, 4.4 and 3.7 mg/100g for Ras cheese and 9.3, 3.32 and 4.05 mg/100g for Mish cheese samples, respectively. Non of the examined Ras cheese samples had histamine levels beyond the regulatory limits. Although all the examined mish cheese did not show any microbial findings, microbiological analysis of Ras cheese revealed that Enterobacteriaceae, enterococci and lactobacilli were detected in 16 (40%), 40 (100%) and 40 (100%) samples with mean counts of 2.3x102, and 8.9x107cfu/g, respectively. There were positive correlations between histamine content and counts of both Enterobacteriaceae and lactobacilli and also with tryamine in relation to the counts of enterococci and lactobacilli. Factors governing the formation of biogenic amines and their public health significans were discussed.