Date:
No:

تقدير جودة اللبن من الناحية الميكروبية

سكشن البان ج

* الاختبارات البكتريولوجية *

قوة الحفظ اللبن

الكشف عن مرض الضرع

التجبن بالغليان

الحموضة بداية من ٢٣٪ باستخدام حمض اللاكتيك

الاختبارات الاختزالية

التجبن بالكحول

الحموضة بداية من ٢٠٪ مقدرة باستخدام حمض اللاكتيك

الاختبارات الاختزالية

يستخدم لأخذ فكرة تقريبية عن الحمل الميكروبي وبالتالي معرفة درجة جودته ونظافته.

* يعتمد هذا الاختبار على صبغة الريزازورين

٦,٦ : ٦,٨	٥,٣ : ٤,٨	٤,٨ PH
PH	PH	عديم اللون
لون أزرق	وردي	
ريزازورين	الريزورفين	الديهيدوروزفين

مدة الاختبار ساعة واحدة والنتيجة

أزرق ← جيدة

وردي ← مقبول

عديم اللون ← مرفوض لأن الحمل الميكروبي عالي جداً

Date :
No:

الكشف عن مرض الضرع

أولاً اختبار الكلوريدات

موجبة ← النتيجة ← لون أصفر نسبة الكلور > 0,14 %

السالبة ← النتيجة ← لون أحمر طوبي نسبة الكلور أقل من 0,14 %

ثانياً اختبار البروموثيمول الأزرق BTB

يؤخذ 3 مل لبن بعد رجها جيداً تم إضافة $\frac{1}{2}$ مل من محلول BTB وتخلط محتويات الأنبوبة جيداً ويلاحظ

نتيجة الاختبار

لون أخضر مصفر ← لبن ضيرعي جيد

لون أصفر ← لبن حامضي مقبول

لون أخضر مزرق ← نتيجة موجبة (قلوي PH) ← مرفوض

سكشن 9 البان

فرز اللبن وصناعة الجبن القريش

أولاً فرز اللبن

الفراز هو الجهاز المستخدم للحصول على القشدة كمنتج أساسي ولبن الفرز كمنتج ثانوي باستخدام قوة الطرد المركزي والفرازات إما يدوية أو كهربية

الكمية قليلة ← التي يتم فرزها

كمية كبيرة

* نسبة الدهون في اللبن

الفرز ← 0,1 % ; Zero

الرليب ← طبقة تحت سطحية ← 0,2 % ; 0,5

Date :
No:

خطوات عملية الفرز

مقصودة
① ← امرار ماء ساخن في الفراز لتسخين أجزاء الفراز قبل الفرز مباشرة.
② ← التأكد من صحة تركيب أجزاء المخروط

③ ← تشغيل الفراز وتدفئة اللبن كامل الدسم لدرجة 42 م
④ ← فتح الصنبور لنزول اللبن في القابلة ويتم التحكم في نوع القشدة عن طريق الصنبور

قشدة خفيفة	متوسطة	ثقيلة
15٪ دهون	30٪ دهون	50٪ دهون

⑤ ← بعد فرز اللبن يتم امرار كمية من اللبن الفرز في القابلة لطرد ما قد يتسلم من القشدة

أجزاء الفراز

١) مخروط الفراز ويشمل
← صامولة القفل - الغطاء الخارجي - الغطاء الداخلي
← اطباق الفرز - الموزع و ~~مخرو~~ قاعدة الفراز

٢) ميزان اللبن
٣) ميزان القشدة أطول وأعرض
٤) قابلة للتعديل
٥) العوامة ← تنظم تدفق اللبن

طعم القشدة ← ١) متخمرة في الريف - المنازل "عامضي"
← ٢) طازجة في المعمل - مصنع

Date :
No:

* صناعة الجبن القريش *

* كل 100 كيلو لبن فرز يعطوا من 15 : 20 كيلو جبن قريش

* نسبة تصافي الجبن القريش 15 : 20 % من وزن اللبن الفرز .

* الجبنة القريش عبارة عن لبن فرز يحتوي على بادئ الزبادي الذي يعطي الطعم الحامضي

ملحوظة لبن كامل الدسم + بادي الزبادي = زبادي

صناعة الجبن القريش

الطريقة الريفية

← يترك اللبن دون معاملة حرارية في الجو العادي فيتكون بكتريا تخمر اللاكتوز وتحوله لحمض اللاكتيك فيتكون قشدة متخمرة على السطح ولبن رايب تحت السطح

← وضع اللبن الرقد في حرارة عالية في فرن دافئ 50 : 60°م لحدوث التجبن .

← يتم وضع الخثرة على حصيرة من نبات السمار و يتم لف الحصيرة لتصفية السرش .
← لترشيح

← يتم التقطيع إلى قطع اسطوانية ونثر الملح عليها لتؤكل طازجة
← وتكون ذات قوام خشن

وطعمها أحسن لأن البكتريا المكونة أصلية ولا يتم إضافة بادي الزبادي

Date :
No:

ثانياً: طريقة العمل

← بسترة اللبن الخام وتبريده على 26 م للقضاء على الميكروبات.

← اضافة بادئ الزبادي بنسبة 1 - 2 ٪ من وزن اللبن وتترك اللبن لمدة 12 : 18 ساعة في الجو العادي ثم يحدث التجبن.

← توضع الخثرة في القوالب ويوضع عليها أثقال للتخلص من السيرم لمدة يومين ويتبل عليها الملح بمقدار 20 جم لكل كجم جبن

← تعبأة الجبن وتغليفها وحفظها في الثلاجات طازجاً

* يتم نشر الملح بعد التصنيع لأن الملح يوقف نشاط بادئ الزبادي وتصنع أنواع حموضة