موضوع الدرس: صناعة القشدة © التاريخ: / /

* صناعة القشدة:

✓ ترقيد ← لبن ترقيد ← قشدة فلاحي "مختمرة"

✓ فرز ← لبن خاثر ← قشدة طازجة "لحلوة"

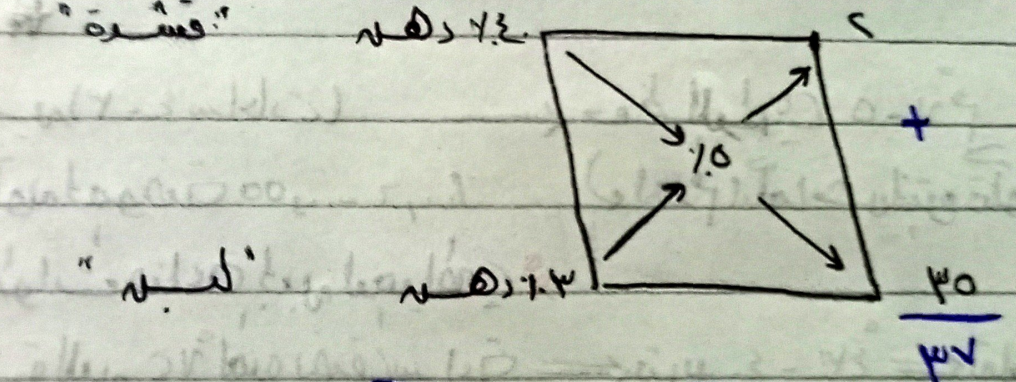
* لفراز: يتكون من: قاعدة - حامل - جسم

* يتكون جسم لفراز من: مخروط - توابع لمخروط "أنبوب - غطاء داخلي - غطاء خارجي"

* يتصل لبن لفراز لقشدة - مزدوج - أجزاء حركة المخروط وعمودية حركته

* نحسب نسبة الدهن في القشدة حسابيا بمربع مرسوم

* لدينا كمية من اللبن ٧٠٪ دهن وكمية من القشدة ٤٠٪ دهن ونريد إنتاج ٥٠ كيلو لبن ٥٪ دهن، احسب باستخدام مربع بيرسون كمية اللبن والقشدة



٣٧ كيلو قشدة ٤٠٪ دهن + ٣٥ كيلو لبن ٣٠٪ = ٣٧ كيلو لبن ٥٪ دهن

قشدة + لبن = ٥٠ كيلو لبن ٥٪ دهن

قشدة = $\frac{٥٠ \times ١٢}{٣٧}$ = ١٦,٢٧ كيلو

لبن = $\frac{٥٠ \times ٢٥}{٣٧}$ = ٣٣,٧٣ كيلو

إنتاج ٥٠ كيلو لبن ٥٪ دهن من ١٦,٢٧ كيلو قشدة ٤٠٪ دهن و٣٣,٧٣ كيلو لبن ٣٠٪ دهن

موضوع الدرس : _____ التاريخ : / /

* صناعة لبن زبادي "لبن متخمر" يحتوي على بكتيريا نافعة وساعد على الهضم حيث تقلل نسبة اللاكتوز في الدم وتقلل نسبة الكولسترول

↓ تصنع من لبن بقري أو جاموسي أو خليط بشرط ألا تقل نسبة الدهون عن ٣٪

* خطوات صناعة لزبادي :

١) استلام اللبن ← معاملة حرارية ٨٥° لمدة ١٠ دقائق / ٩٠° لمدة ٥ دقيقة

يدوي آلي

التعبئة في علب بلاستيك ← إضافة البادئ ← تبريد (٤٠ - ٤٣°)

lacto bacillus bulgaricus
strepto coccus thermophilus

تحضين (٣ - ٤ ساعات) ← حفظ لزبادي ٥ - ٧°م

↓ تكوين الحموضة ٠,٥٠٠ - ٠,٦٪ ↓ لعدم التماس الجزيء تكوين الشرش

* خطوات صناعة لبن لرميادي :

تسخين اللبن ٧٥° لمدة نصف ساعة ← تبريد ٤٠ - ٤٣° ← تلقيح اللبن ٢٠٠٠-٢٠٠٠ جرام

حسب نوع البكتيريا المستخدم

تعبئة طالب بشاشة ← تكوين حامض اللبن ← إضافة المنكهات

تعبئة في أكياس ← وضع ثقل ← إزالة الشاشة ← تقطيع ← تعبئة ← حفظ

* يجب عدم زيادة حرارة البسترة عن ٨٥° لعدم تغير تركيب اللاكتوز وحدوث عطبة لبسترة وترسب الكازين ما يمنع ارتباطه مع البروتين مما يمنع الحصول على البروتين

السلام

التاريخ : / /

مود الدرس :

* صناعة الجبنة المرشة : الحليب ← تجفيف

الحليب ← الفرز " جبنة حامضية - جبنة حامضية لا تزيح "

* الجبنة الحامضية :

الحليب فرز ← بسترة ٧٥° لمدة نصف ساعة ← تبريد "٤ - ٣٤ م"

إضافة البادئ ١ - ٢ ٪

لتخلص من المشرشة ← تعبئة الخثرة ← فترة التجبن (٤٨ - ٧٢ ساعة)

١ - ٤ يوم

← تمليح الجبنة

* الجبنة الحامضية لا تزيح :

الحليب فرز ← بسترة ← تبريد ← إضافة المنفحة ← إضافة البادئ

لتخلص من المشرشة "١ يوم" ← تعبئة الخثرة ← فترة التجبن "٦ ساعات"

← تمليح الجبنة

* تجفيف لا تزيح لتسريع عملية التجبن

* تجفيف البادئ لأنه ينتج مركب نواتج طعم