

إجابات أسئلة الدرس الثاني

الأجبان

الأسئلة صفحة (79):

السؤال الأول:

عرف ما يأتي:

أ- الجبن.

الجبن: هو المنتج اللبني الناتج من الحليب بعد تجبنه بواسطة التخمر الطبيعي أو التخمر بفعل مزاج بكتيرية أو بواسطة المنفحة، ثم إزالة جزء من ماء الشرش.

ب- الجبن المطبوخ.

الجبن المطبوخ: استخدام نوع أو أكثر من الأجبان بطبخها وإضافة مستحلبات ومواد حافظة ومواد نكهة وألوان ومواد أخرى.

السؤال الثاني:

ناقش العبارة الآتية: تعدّ الأجبان من الأغذية ذات القيمة الغذائية العالية.

بسبب احتوائه على البروتين والدهن والأملاح المعدنية، مثل الكالسيوم والفوسفات، و□□ و□□ و□□ على فيتامينات مهمة، مثل (ب1)، (ب)، (□)، ويعد بروتين الجبن من النوع السهل الهضم، وهو يعطي طاقة حرارية عالية.

السؤال الثالث:

قارن بين التجبن الإنزيمي والحمضي من حيث:

أ- المادة المسؤولة عن التجبن.

ب- نواتج التجبن.

| التجنن الحمضي | التجنن الإنزيمي | |
|---------------------------------------|--|-------------------------------|
| مزارع بكتيرية لإنتاج حمض اللاكتيك. | الكازين وفوسفات الكالسيوم، بوجود إنزيم الرينين | أ - المادة المسؤولة عن التجبن |
| لاكتات الكالسيوم + كازين (خثرة ناعمة) | (بارا كازينات الكالسيوم . متخثرة) | ب- نواتج التجبن |

السؤال الرابع:

صنف الأجبان على أساس رطوبتها مع إعطاء مثالين على كل صنف.

| الأمثلة | الصنف |
|-------------------------|--------------|
| الجبن الدمياطي، والبلدي | جبن طري |
| الجبن النابلسي | جبن شبه جاف |
| التشدر | جبن جاف |
| البارميزان | جبن جاف جداً |

السؤال الخامس:

بين أهمية الخطوات الآتية في صناعة الأجبان المختلفة:

أ- إضافة كلوريد الكالسيوم للحليب المراد تحويله إلى جبن.

للتغلب على ضعف الخثرة.

ب- تجنيس الحليب المراد تحويله إلى جبن.

لحصول على خثرة متجانسة وتقليل الفقد في الدهن في أثناء التصنيع.

ج- تقطيع الخثرة طولياً وعرضياً قبل وضعها في القالب.

للتخلص من أكبر كمية من شرش الجبن للحصول على القوام المرغوب.

د- تخزين أقراص الجبن في أماكن خاصة ومدة زمنية معينة.

لإنضاج الجبن بإحداث بعض التغيرات المرغوب فيها.