

التجنين الحمضي	التجنين الإنزيمي	
مزارع بكتيرية لإنتاج حمض اللاكتيك.	الكازين وفوسفات الكالسيوم، بوجود إنزيم الرنين	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 كلِّ صنف.

الصنف	الأمثلة
جبين طري	الجبين الدمياطي، والبلدي
جبين شبه جاف	الجبين النابلسي
جبين جاف	التشدر
جبين جاف جداً	البارميزان

السؤال الخامس:

بيِّن أهمية الخطوات الآتية في صناعة الأجبان المختلفة:

أ- إضافة كلوريد الكالسيوم للحليب المراد تحويله إلى جبين.

للتغلب على ضعف الخثرة.

ب- تجنيس الحليب المراد تحويله إلى جبين.

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.