

## المفاهيم والمصطلحات

### مكوّنات الحليب وقيّمته الغذائية

ستتعرف في هذا الدرس على المفاهيم والمصطلحات الآتية:

Milk	الحليب
Lactose	اللاكتوز
Lactose intolerance	حالة عدم تحمل اللاكتوز
Homogenization	عملية تجينس الحليب
Butyric acid	حمض الزبد
Rennet	المنفحة
Curdling	فرط الحليب
Milk enzymes	إنزيمات الحليب
Lipase	اللايباز
Lactase	اللاكتاز
Protease	البروتياز
Catalase	الكاتالاز
Peroxidase	البيروكسيداز
Phosphatase	الفوسفاتاز