مسرد المفاهيم والمصطلحات

تصنيع منتجات الحليب

اللبن الرائب: هو الحليب الذي أضيفت إليه بكتيريا نافعة (بادئ الروبة) فتحول من الحالة السائلة إلى شبه الصلبة.

اللبنة: هي ناتج تكثيف اللبن الرائب بعد التخلص من معظم الماء الموجود فيه.

الجبن: هو ما يتجمد من اللبن باستخدام المنفحة.

المنفحة (خميرة الجبن): مادة تساعد على تجبن الحليب وتحويله إلى جبن.

الترويب: عملية تحويل الحليب من الحالة السائلة إلى شبه الصلبة بإضافة اللبن إليه.

الجميد: منتج يصنع من اللبن المتخمر بعد فصل الدهن عنه وإضافة الملح وتجفيفه.

المصل: السائل الذي ينفصل عن اللبن أو الجبن أثناء التصنيع.

الخضاضة: أداة تستخدم لفصل الزبدة عن اللبن.

الزبدة: المادة الدهنية التي تُفصل من اللبن أثناء الخض.