تصنيع الجميد

تعريف الجميد:

الجميد: منتج يصنع من اللبن المتخمر بعد فصل الدهن وتجفيف اللبن وإضافة الملح إليه.

أهمية الجميد:

- سهل النقل.
- طويل مدة الحفظ.
- سريع التحضير.
- يدخل في إعداد المنسف.

المواد والأدوات اللازمة:

- حليب أغنام أو ماعز.
- ملح خشن.
- وعاء.
- قطعة قماش.
- خلاط كهربائي.

متطلبات الأمن والسلامة:

- غسل اليدين.
- ارتداء القفازات.
- العمل في مكان صحي.

خطوات تصنيع الجميد:

(1) غلي الحليب:

.يغلى الحليب لتحضير اللبن الرائب

(2) الترويب:

.تضاف ملعقتان من اللبن للحليب الدافئ

(3) التبريد:

يوضع الحليب في الثلاجة مدة 5 ساعات.

(4) الخض:

يوضع اللبن في الخلاط أو الخضاضة.

(5) فصل الزبدة:

تفصل المادة الدهنية (الزبدة).

(6) غلي اللبن:

يغلى اللبن مع التحريك المستمر.

(7) فصل المصل:

يتكون المصل على السطح ويتم التخلص منه.

(8) وضع اللبن في كيس قماش:

للتخلص من السوائل الزائدة.

(9) فرك اللبن:

يفرك بمنخل حتى يصبح ناعمًا.

(10) إضافة الملح والعجن:

يضاف الملح ويعجن اللبن.

(11) تشكيل الجميد:

يشكل على هيئة كرات ويترك ليجف.

مقارنة بين اللبنة والجبن والجميد:

وجه المقارنة	اللبنة	الجبن	الجميد
الحالة	طرية	متماسكة	صلبة
مدة التصنيع	قصيرة	متوسطة	طويلة
مدة الحفظ	قصيرة	متوسطة	طويلة جدًا
كمية الحليب	متوسطة	كبيرة	كبيرة جدًا

نسبة الماء عالية متوسطة قليلة