

## مسرد المفاهيم والمصطلحات

### الحليب الخام

**الحليب الخام:** هو الإفراز الطبيعي من الغدد اللبنية للحيوانات اللبونة؛ كالأبقار والأغنام والماعز، والجاموس، والإبل، ويختلف عن الأغذية الأخرى بقيمته الغذائية واستعمالته وتصنيعه.

**الوزن النوعي للحليب:** هو وزن حجم معين من الحليب مقسوماً على وزن الحجم نفسه من الماء عند درجة حرارة (٢٠) °س.

**درجة حرارة تجمد الحليب:** هي الدرجة التي يتحول فيها الحليب من حالة السيولة إلى حالة الصلابة، وتبلغ (-٠,٥٥) °س درجة.

**تخثر الحليب:** حدوث حالة تجبن للحليب عند إضافة إنزيم الرنين، أو عند زيادة حموضته فوق الحد الطبيعي أو بالغلان.

**جودة الحليب:** مدى صلاحية الحليب للاستهلاك.