

أسئلة المحتوى وإجاباتها

معاملة الحليب حراريًا

أسئلة التقويم صفحة (48): غلي الحليب

فسر ما يأتي:

- 1- يفضل غلي الحليب باستعمال حمام مائي.
لمنع احتراقه، وتجانس توزيع الحرارة.
- 2- ضرورة غلي الحليب قبل استهلاكه.
لتعقيمه والقضاء على الكائنات الحية الممرضة.
- 3- تحريك الحليب في أثناء تسخينه.
لمنع التصاقه، وتجانس توزيع الحرارة، ومنع الفوران.

أسئلة التقويم صفحة (50): بسترة الحليب منزليًا

السؤال الأول:

علل ما يأتي:

- أ- تحريك الحليب باستمرار في أثناء غليه.
لمنع فورانه واحتراقه، وضمان تسخين أجزائه بدرجة الحرارة نفسها، ومنع تكون طبقة على السطح.
- ب- تسخين الحليب باستخدام حمام مائي أو غلاية مزدوجة الجدران.
لمنع احتراقه.
- ج- تبريد الحليب مباشرة بعد بسترته.
لعمل صدمة للكائنات الدقيقة والقضاء عليها، ولزيادة كفاءة البسترة.

د- حفظ الحليب مغطى في الثلاجة بعد بسترتة.

لمنع تكوّن الطبقة سطحية، ومنع تلوثه بالجراثيم بعد البسترة.

السؤال الثاني:

هناك أمران مهمان لضبط درجة حرارة البسترة، اذكرهما.

حفظ الوقت، والتبريد المباشر.

السؤال الثالث:

احفظ في الثلاجة عينة أخرى من الحليب غير المبستر، وبعد أسبوع قارن بين العينتين من حيث الاختلاف في الخواص لكلّ منهما.

الحليب غير المبستر: يتخثر كلياً، أما المبستر فيبدأ بالتخثر جزئياً.

السؤال الرابع:

ما مدّة حفظ الحليب المبستر؟

ثلاثة أيام.