

التجنن الحمضي	التجنن الإنزيمي	
مزارع بكتيرية لإنتاج حمض اللاكتيك.	الكازين وفوسفات الكالسيوم، بوجود إنزيم الرنين	أ - المادة المسؤولة عن التجبن
لاكتات الكالسيوم + كازين (خثرة ناعمة)	(بارا كازينات الكالسيوم . متخثرة)	ب- نواتج التجبن

السؤال الرابع:

صنف الأجبان على أساس رطوبتها مع إعطاء مثالين على كلِّ صنف.

الأمثلة	الصنف
الجبن الدمياطي، والبلدي	جبن طري
الجبن النابلسي	جبن شبه جاف
التشدر	جبن جاف
البارميزان	جبن جاف جداً

السؤال الخامس:

بيِّن أهمية الخطوات الآتية في صناعة الأجبان المختلفة:

أ- إضافة كلوريد الكالسيوم للحليب المراد تحويله إلى جبن.

للتغلب على ضعف الخثرة.

ب- تجنيس الحليب المراد تحويله إلى جبن.

للحصول على خثرة متجانسة وتقليل الفقد في الدهن في أثناء التصنيع.

ج- تقطيع الخثرة طولياً وعرضياً قبل وضعها في القالب.

للتخلص من أكبر كمية من شرش الجبن للحصول على القوام المرغوب.

د- تخزين أقراص الجبن في أماكن خاصة ومدة زمنية معينة.

لإنضاج الجبن بإحداث بعض التغيرات المرغوب فيها.