

## مسرد المفاهيم والمصطلحات

### منتجات الألبان

**اللبن الرائب:** الحليب المتخثر الناتج من التخمر اللبني (اللاكتيكي) الموجود في الحليب ومنتجاته وذلك بفعل البكتيريا اللبنية المعروفة باللاكتوباسيلاس بولغاريكس والستريبتوكوكس ثيرموفيلس.

**البادئ:** مزرعة نقية أو أكثر من ميكروبات نافعة تقوم بمفردها أو مجتمعة بعمل تخمرات خاصة في الحليب ومنتجاته بهدف إعطاء خصائص مميزة للمنتجات اللبنية.

**اللبنة:** منتج حليبي نحصل عليه بالتخمير اللبني للحليب ومنتجاته بواسطة بادئات مناسبة ونقية من بكتيريا حمض اللاكتيك، وتركيزه بإحدى الطرق المناسبة.

**اللبن المخيض:** مشروب لبني ناتج من خضّ اللبن الرائب أو القشدة المتخمرة بعد نزع الدهن منه.

**الجميد:** منتج لبني مصنع من حليب متخمر بعد نزع معظم الدسم بواسطة الخض، وفصل ما تبقى وتجفيفه بطرق طبيعية، ثم يضاف إليه ملح الطعام.

**الكشك:** المنتج اللبني الناتج عن تشيع جريش القمح أو السميد بالحليب واللبن الرائب أو اللبن المخيض (3-5) كغ لبن لكل (1) كغ جريش قمح أو سميد، ويستخدم في صنع فطائر الكشك وأطباق أخرى وتشتهر به الأردن وبعض الدول المجاورة.