

## إجابات أسئلة الدرس الثالث

### منتجات الحليب الدهنية

الأسئلة صفحة (120):

#### السؤال الأول:

وضح المقصود بكل مما يأتي:  
أ- القشدة.

القشدة: الجزء من الحليب الذي تركزت فيه نسبة الدهن.

ب- الزبد.

الزبدة: منتج دهني مستخلص فقط من الحليب، أو أحد منتجاته وتكون على شكل مستحلب الماء في الدهن.

ج- السمن.

السمن: منتج نحصل عليه من الزبدة أو القشدة أو الحليب بطرق تصنيعية تؤدي إلى إزالة الماء والجوامد غير الدسمة منها.

#### السؤال الثاني:

اذكر أربع مميزات لاستخدام طريقة الفراز في الحصول على القشدة.

1. نظافة القشدة وحليب الفرز.
2. إمكانية الاستعمال الصناعي للقشدة لانخفاض حموضتها.
3. التحكم في نسبة القشدة الناتجة.
4. فرز كميات كبيرة بأقل ما يمكن من الأدوات والوقت.

#### السؤال الثالث:

اذكر العلامات المختلفة الدالة على نضج السمن.

ظهور النكهه المميزة للسمن، تلون المورته باللون البني، وتكون رغوة خفيفة على السطح.

### السؤال الرابع:

عدد الأغراض التي تتحقق بإضافة ملح الطعام في كل من:

أ- صناعة الزبد بطريقة السعن (البلدية).

لتسهيل فصل الزبد، وزيادة مدة الحفظ.

ب- صناعة السمن.

المساعدة على ترسيب البروتينات، لتسهيل فصل، الدهن إطالة مدة الحفظ، وتكوين مواد لا دهنية ذات حجم كبير، ولتحديد نضج السمن.

### السؤال الخامس:

اشرح الأسس التي تعتمد عليها الطريقة المستمرة في إنتاج الزبد.

30% فرز الدهن عن الحليب للحصول على قشدة تركيزها ( )، ثم إعادة الفرز للحصول على قشدة تركيزها (70-98%)، ثم تبرد القشدة، ثم يُتخلّص من الحليب بوساطة الخض، والسيطرة على نسبة الرطوبة والملح واللون بطرق ميكانيكية خاصة.