

مسرد المفاهيم والمصطلحات

مكوّنات الحليب وقيّمته الغذائية

الحليب (الحليب الخام): هو إفراز طبيعي للغدد اللبنية للحيوانات الثديية اللبونة، كالأبقار والأغنام والماعز والجاموس والإبل، ويختلف عن الأغذية الأخرى من حيث قيمته الغذائية واستعمالاته وتصنيعه.

المنفحة: هي خلاصة المعدة الرابعة للحيوانات المجترة الرضيعة، وتحتوي على إنزيم الرنين وقليل من البيسين، وتستعمل في تجبن الحليب لصناعة الجبنة.

بروتينات الشرش: تمثل حوالي 18% من بروتينات الحليب الكلية، وهو الجزء الذي يبقى معظمه في المصل عند صناعة الجبنة واللبننة.

فرط الحليب: حالة يفقد فيها الحليب ارتباط البروتين بالماء، وتعدّ طريقة للكشف عن التلوث بالجراثيم.

عدم تحمل سكر اللاكتوز: حالة يفقد فيها الأشخاص قدرتهم على هضم سكر اللاكتوز لتراجع إنتاج إنزيم اللاكتاز الذي يحلل هذا السكر، ويسبب لهم تناول الحليب إسهالاً وغازات في الجهاز الهضمي.

تجنيس الحليب: هي عملية تفتت حبيبات الدهن آلياً؛ لمنع تجمعها على السطح مع الوقت، وتسهم حبيبات الدهن في إكساب الحليب والقشدة الكثافة المرغوبة.

إنزيمات الحليب: هي مواد بروتينية تساعد على إحداث تفاعلات، وتتميز بأنها متخصصة في عملها، وتظهر فاعليتها في مدى معين من درجة الحرارة والرقم الهيدروجيني.