

## 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.