



Science for resilient livelihoods in dry areas



المركز الوطني للبحوث الزراعية  
National Agricultural Research Center



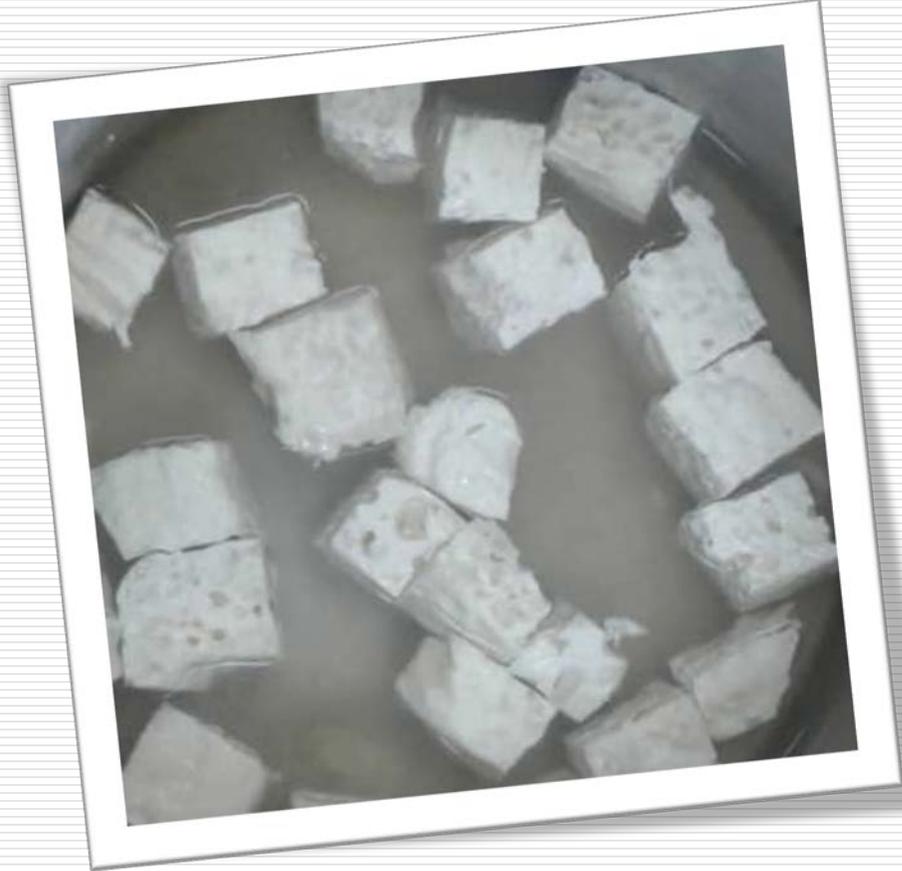
## الجبن الأبيض

لقاء جاسر الهريبيد  
محي الدين الهلالي

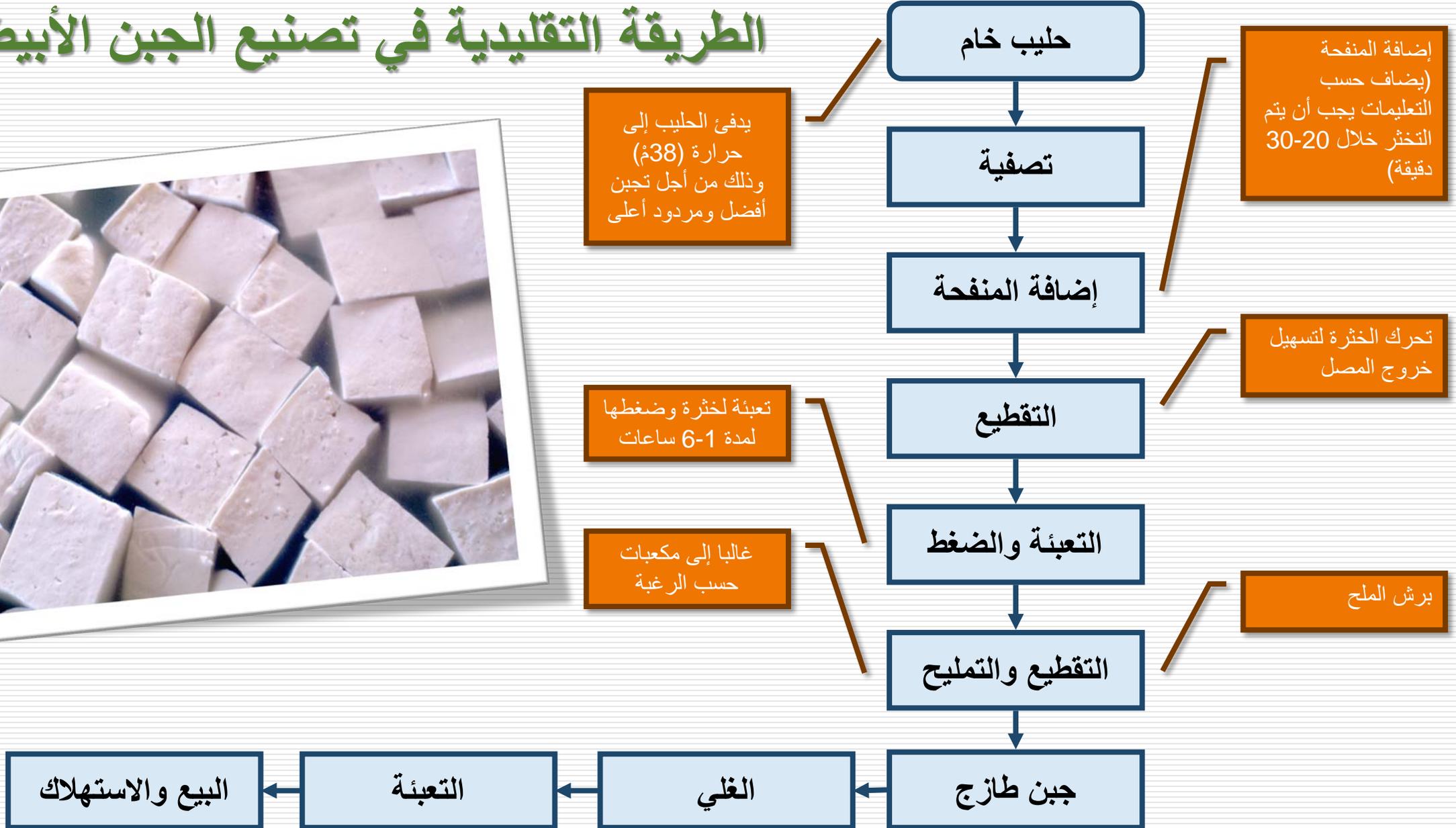
## الجبن الأبيض

هو منتج شبه صلب ينتج عن تخثر بروتين الحليب بالمنفحة (الدورة)

يصنع الجبن الأبيض بطريقتين: الطريقة التقليدية والطريقة الحديثة ببسترة الحليب



# الطريقة التقليدية في تصنيع الجبن الأبيض



## فوائد بسترة الحليب قبل البدء بتصنيع الجبن

- للحصول على منتج عالي الجودة.
- القضاء على نخر الجبن.
- إيصال جبن الى السوق ذو طعم جيد وخال من الحموضة.
- زيادة المردود المالي.

# الطريقة الحديثة لتصنيع الجبن الأبيض

**بسترة الحليب:** هي عملية تسخين الحليب لتصل درجة حرارته 72م° ولمدة 15 ثانية وذلك لقتل الكائنات الحية الدقيقة ثم تبريده مباشرة لتصل حرارته الى 40م° واطافة الدورة.



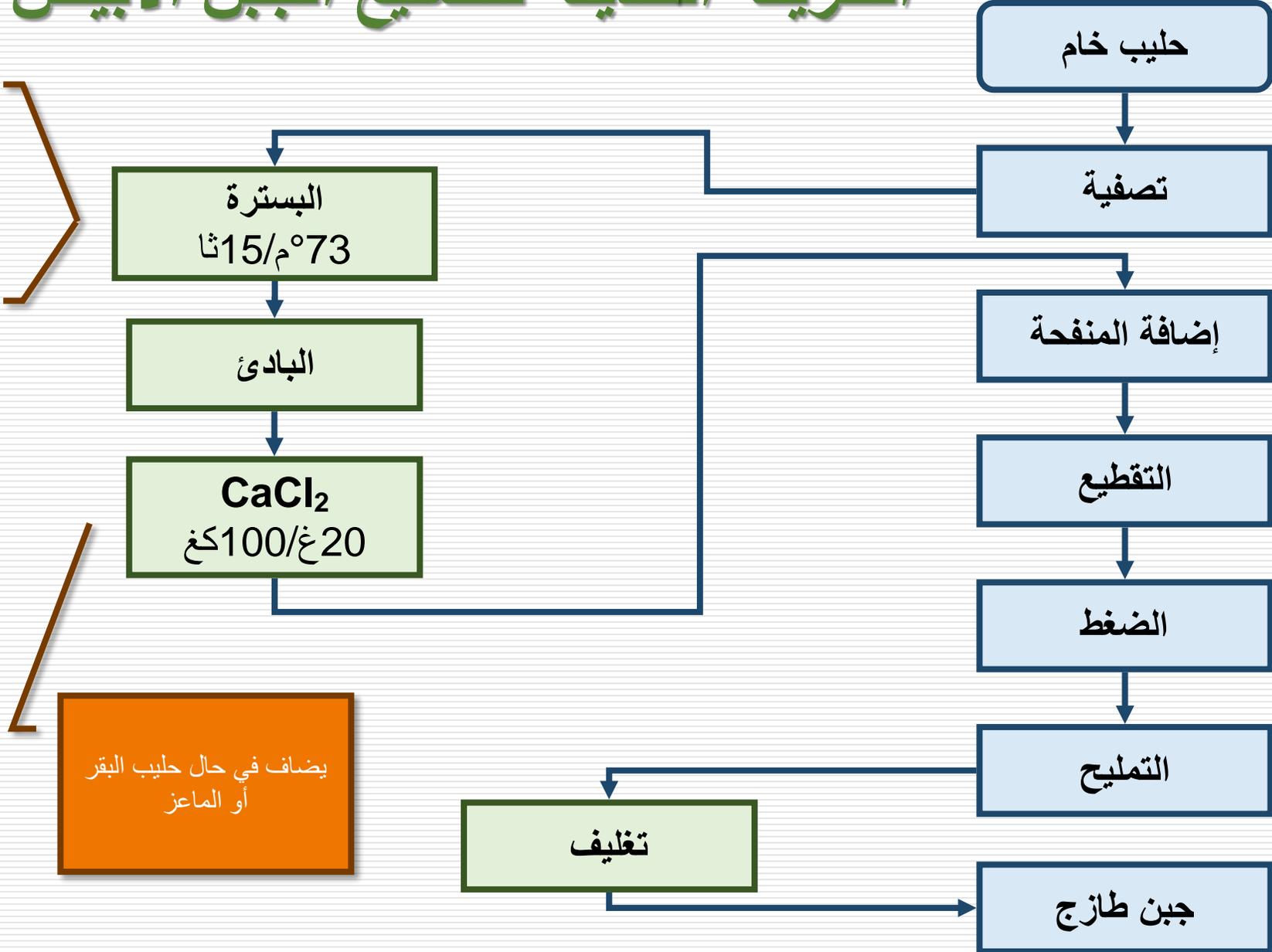
كمية الحليب المستهلكة تبعاً لنوع الحليب لإنتاج 1 كغم جبن ابيض:

المرود	كمية الحليب
1 كغم جبن ابيض	4-3 لتر حليب غنم
	10-8 لتر حليب ماعز او بقر

# الطريقة الحديثة لتصنيع الجبن الأبيض

القضاء على  
الممرضات

يبرد الحليب إلى  
حرارة (38م) وذلك من أجل تجبن  
أفضل ومردود أعلى



تقطع الخثرة بأبعاد  
1سم  
راحة لمدة 10 دقائق  
تحريك لمدة 10  
دقائق

يضاف في حال حليب البقر  
أو الماعز