



الجميد هو المنتج اللبني الصلب، الجاف، المصنع من حليب الأغنام بعد نزع الدسم بالطرق المناسبة. ويسمى غالباً بـ "الجبن الصخري".

طريقة محسنة لتصنيع الجميد على مستوى صغار مصنعي الألبان.

في الأردن. هناك طلب مرتفع على المنتجات المصنعة من حليب الأغنام، ويشكل حليب الأغنام حوالي 24٪ من كامل إنتاج الحليب في المملكة. يشكل التصنيع على نطاق صغير جزءاً مهماً من سبل معيشة الأسر التي تعتمد على الأغنام والماعز. يعتبر الجميد المصنع من حليب الأغنام بشكل رئيس أحد أهم المنتجات المصنعة والمستهلكة في المنطقة لقرون عديدة.



تطوير قدرات ومهارات المرأة
الريفية في تصنيع منتجات
الألبان وتسويقها على نطاق
صغير في الأردن.



المركز الدولي للبحوث الزراعية في المناطق الجافة (إيكاردا) هو أحد 15 مركزاً تدعمها المجموعة الاستشارية للبحوث الزراعية الدولية (CGIAR). وتتمحور مهمة إيكاردا في المساهمة في تحسين سبل معيشة ذوي الموارد الفقيرة في المناطق الجافة من خلال تعزيز الأمن الغذائي والتخفيف من وطأة الفقر عن طريق إجراء البحوث والشراكات. ويهدف المركز إلى تحقيق زيادة مستدامة في الإنتاجية الزراعية والدخل، مع ضمان الاستخدام الأمثل والأكثر عدلاً وصون الموارد الطبيعية.



الاتصال بنا:
محي الدين الهلالي
برنامج تنوع نظم الانتاج وتكيفها المستخدم
إيكاردا
البريد الإلكتروني: m.hilali@cgiar.org
الهاتف: +962 6 5903120

طريقة محسنة لتصنيع الجميد على مستوى صغار المصنعين

القيمة المضافة لتصنيع الجميد
بالطريقة التقليدية

- تحسين جودة الجميد
- خفض تكلفة العمالة
- تقليل الزمن اللازم للتصنيع
- توفير الطاقة وتقليل استخدام الماء



تم تطوير طريقة صناعة الجميد وتحسينها كجزء من مشروع موسوم "تحسين مهارات المرأة الريفية في تصنيع الألبان وتسويقها في الأردن" بتمويل من صندوق الدول المصدرة للنفط (أوبك) للتنمية الدولية.



العملية التقليدية لإنتاج الجُميد

تقليدياً، يتم تخفيف اللبن الخائر المنتج وخضه. ثم يتم تركيز مخيض الحليب الناتج (الشنينة) باستخدام الشاش للحصول على مُنتج ذي قوام ثخين جداً يضاف الملح بطرق وكميات مختلفة خلال مرحلة التصفية والتركيز. يتم تشكيل المنتج الناتج على شكل كرات مستديرة ثم يترك لبضعة أيام ليجمف.

تم اختبار طريقة التصنيع المحسنة بنجاح في حزيران ٢٠١٢ في محطة إيكاردا الرئيسية للأبحاث، تل حديا في سورية وفي تموز ٢٠١٣ مع مُنتجين من منطقة الكرك، الأردن. أدخلت الطريقة الجديدة التغييرات التالية، والتي تعتبر ثلاثة منها تغييرات جوهرية (مشار إليها باللون التالي):

١

بدلاً من استخدام مخيض الحليب (الشنينة)، يسمح استخدام فزاز الدسم بإنتاج حليب الفرز ونسبة أعلى من القشدة لتصنيعها إلى سمن. يتم بعدها تصنيع حليب الفرز إلى لبن خائر وإلى جُميد بدون خض. وبالتالي توفير الوقت، العمالة، الماء والكهرباء. كما أن استخدام حليب الفرز يقصّر من زمن التركيز.

٢

تؤدي المعاملة الحرارية واستخدام البادئ اللبني المناسب إلى إنتاج لبن ذي جودة عالية يعطي الطعم والقوام الجيد المرغوبين.

٣

بدلاً من تسخين مخيض الحليب البارد (الشنينة)، يتم تسخين حليب الفرز لبضعة دقائق فقط.

٤

تستخدم عملية التصفية حجماً أقل بسبب التعامل مع اللبن الخائر عوضاً عن مخيض الحليب (الشنينة).

٥

خفض كمية الملح المضافة خلال عملية التركيز يقلل من كمية الملح الإجمالية المستخدمة في تصنيع الجُميد. يتم تصريف معظم الملح المستخدم في هذه المرحلة مع المصل. وبدلاً من ذلك، تتم إضافة الملح إلى عجينة الجُميد أثناء مرحلة العجن قبل عملية التشكيل والتجفيف. في هذه الحالة يمكن ضبط كمية الملح في المنتج النهائي على نحو أكثر دقة في هذه المرحلة للجُميد الجاهز للاستهلاك.

٦

التعبئة، كالتعبئة تحت التفريغ، تحفظ جودة الجُميد وخصمه من التشقق نتيجة الجفاف.

