الطريقة المطورة لتصنيع الجميد
على مستوى صغار المصنعين

يصنع الجميد فقط من حليب الاغنام

التصفية هي عملية مهمة تهدف إلى التخلص من الشوائب وإلى خفض الحمولة الجرثومية

عملية التصفية تهدف إلى تركيز اللبن الخاثر والتقليل من المحتوى المائي (الرطوبة)

يشكل الجميد على شكل كرات متطاولة ٨-١٠ سم وبوزن ٦٠٠ غ تقريباً

يخزن الجميد على حرارة الجو العادية (حرارة الغرفة) ولمدة قد تصل إلى سنة

حليب

التصفيه

التعبئه

التصفيه والضغط

التمليح ٣-٥٪

العجن والتشكيل

التجفيف

التعبئة والتغليف

الجميد

فصل الدسم

حليب فرز

المعامله الحرارية ٨٥°س/٥ دقائق

التبريد ٤٢-٤٥°س

إضافة البادئ (الخثرة) ٢-٣٪

تحضين ٤٢-٤٥°س/٤ سا

التسخين ٤٥-٥٥°س

التمليح ٠,٥٪

القشدة

السمن

يتم فصل دسم الحليب بواسطة فراز الحليب

تصنع القشدة إلى سمن باستخدام الطريقة التقليدية

خطوة رئيسية لقتل الجراثيم الضارة وخطوة مهمة للحصول على لبن خاثر ذو قوام ممتاز

يستخدم بادئ لبني منتج للحموضة والنكهة القوية اللازمة للحصول على منتجات ذات جودة عالية

عملية الضغط تهدف إلى فصل المزيد من المحتوى المائي والوصول إلى القوام المرغوب اللازم لعملية التشكيل

تدفئة اللبن الخاثر حتى ٥٥°س يسرع عملية انفصال المصل والتخلص منه المصل بالإضافة إلى التقليل من ظاهرة التكسر أثناء التجفيف

خلال مرحلة التجفيف تظهر طبقة ملحية والتي تساعد مع المحتوى الرطوبي القليل على المحافظة على المنتج من التعفنات وظهور الخمائر

- الخطوات التقليديه في التصنيع
- تغييرات بسيطة
- تغييرات جوهرية

الجميد والسمن منتج لبني معروف في الأردن حيث تم تصنيعه واستهلاكه منذ قرون عديدة. عملت إيكاردا مع المركز الوطني للبحث والارشاد لإدخال بعض التغييرات في عملية تصنيع الجميد التقليدية. إن الطريقة المعدلة تحسن من جودة المنتج وتقلل من استهلاك المياه والطاقة اللازمة في التصنيع. اعتمدت هذه التغييرات على إدخال بعض التقنيات البسيطة والتي يستطيع المصنع البسيط تطبيقها والقيام بها

تم تنفيذ المشروع كجزء من أهداف مشروع "تعزيز مهارات المرأة الريفية في صناعة منتجات الألبان وتسويقها في الاردن" والممول من قبل صندوق اوبك للتنمية الدولية.

ICARDA
Science for Better Livelihoods in Dry Areas

ICARDA – West Asia Office +962 6 5903120 www.icarda.org