

فهرست الوحدة الثانية

الحليب السائل

المفاهيم والمصطلحات

مقدمة

أولاً: تركيب الحليب وقيمته الغذائية

ثانياً: الخواص الحسية والفيزيائية للحليب

تمرين: تقدير الوزن النوعي للحليب باستخدام اللاكثوميتر

ثالثاً: جودة الحليب

رابعاً: العمليات التي تُجرى على الحليب في المصانع

تمرين: فحوصات استلام الحليب الحسية اللون والمظهر والرائحة

تمرين: فحص تخثر الحليب بطريقتي الغليان والكحول

تمرين: تقدير حموضة الحليب بطريقة المعايرة مع القلوي

تمرين: تقدير حموضة الحليب بوساطة جهاز قياس الحموضة

تمرين: تقدير نسبة الدهن في الحليب

أسئلة الوحدة الثانية

مسرد المفاهيم والمصطلحات