

مسرد المفاهيم والمصطلحات

منتجات الألبان

اللبن الرائب: الحليب المتخثر الناتج من التخمر اللبني (اللاكتيكي) الموجود في الحليب ومنتجاته وذلك بفعل البكتيريا اللبنية المعروفة باللاكتوباسيلاس بولغاريكس والستريبتوكوكس ثيرموفيلس.

البادئ: مزرعة نقية أو أكثر من ميكروبات نافعة تقوم بمفردها أو مجتمعة بعمل تخمرات خاصة في الحليب ومنتجاته بهدف إعطاء خصائص مميزة للمنتجات اللبنية.

اللبنة: منتج حليبي نحصل عليه بالتخمير اللبني للحليب ومنتجاته بواسطة بادئات مناسبة ونقية من بكتيريا حمض اللاكتيك، وتركيزه بإحدى الطرق المناسبة.

اللبن المخيض: مشروب لبني ناتج من خضّ اللبن الرائب أو القشدة المتخمرة بعد نزع الدهن منه.

الجميد: منتج لبني مصنع من حليب متخمّر بعد نزع معظم الدسم بواسطة الخض، وفصل ما تبقى وتجفيفه بطرق طبيعية، ثم يضاف إليه ملح الطعام.

الكشك: المنتج اللبني الناتج عن تشيع جريش القمح أو السميد بالحليب واللبن الرائب أو اللبن المخيض (٣-٥) كغ لبن لكل (١) كغ جريش قمح أو سميد، ويستخدم في صنع فطائر الكشك وأطباق أخرى وتشتهر به الأردن وبعض الدول المجاورة.