

## المفاهيم والمصطلحات

### مكوّنات الحليب وقيمته الغذائية

ستتعرف في هذا الدرس على المفاهيم والمصطلحات الآتية:

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| Milk                | الحليب                 |
| Lactose             | اللاكتوز               |
| Lactose intolerance | حالة عدم تحمل اللاكتوز |
| Homogenization      | عملية تجينس الحليب     |
| Butyric acid        | حمض الزبد              |
| Rennet              | المنفحة                |
| Curdling            | فرط الحليب             |
| Milk enzymes        | إنزيمات الحليب         |
| Lipase              | اللايباز               |
| Lactase             | اللاكتاز               |
| Protease            | البروتياز              |
| Catalase            | الكاتالاز              |
| Peroxidase          | البيروكسيداز           |
| Phosphatase         | الفوسفاتاز             |