

مسرد المفاهيم والمصطلحات

الحليب الخام

الحليب الخام: هو الإفراز الطبيعي من الغدد اللبنية للحيوانات اللبونة؛ كالأبقار والأغنام والماعز، والجاموس، والإبل، ويختلف عن الأغذية الأخرى بقيمته الغذائية واستعمالاته وتصنيعه.

الوزن النوعي للحليب: هو وزن حجم معين من الحليب مقسوماً على وزن الحجم نفسه من الماء عند درجة حرارة (٢٠) °س.

درجة حرارة تجمد الحليب: هي الدرجة التي يتحول فيها الحليب من حالة السيولة إلى حالة الصلابة، وتبلغ (-٠,٥٥) °س درجة.

تخثر الحليب: حدوث حالة تجبن للحليب عند إضافة إنزيم الرنين، أو عند زيادة حموضته فوق الحد الطبيعي أو بالغليان.

جودة الحليب: مدى صلاحية الحليب للاستهلاك.