تصنيع اللبنة

تعريف اللبنة:

اللبنة: هي ناتج تكثيف اللبن الرائب بعد التخلص من الماء الموجود فيه.

أهمية اللبنة الغذائية:

تتميز اللبنة بأنها:

- غنية بالبروتينات.
- تحتوي على الدهون المفيدة.
- تحتوي على الفيتامينات.
- سهلة الهضم.

المواد والأدوات اللازمة لتصنيع اللبنة:

- حليب سائل.
- لبن رائب (بادئ الروبة).
- ملح.
- كيس قماش أبيض معقم

متطلبات الأمن والسلامة:

- غسل اليدين بالماء والصابون.
- ارتداء القفازات.
- العمل في مكان نظيف.

خطوات تصنيع اللبنة:

(1) غلي الحليب:

يُغلى الحليب مع التحريك المستمر حتى يصل إلى () درجة مئوية.80

السبب:

- قتل الجراثيم.
- منع فساد الحليب.

(2) تبريد الحليب:

30يترك الحليب حتى يصبح دافئا بدرجة (-40) درجة مئوية.

(3) إضافة بادئ الروبة:

.تضاف ملعقتان من اللبن الرائب لكل كيلوغرام حليب

(4) التخمير:

5يغطى الوعاء مدة -7 ساعات حتى يتحول الحليب إلى لبن رائب.

(5) تصفية اللبن:

.يوضع اللبن الرائب في كيس قماش للتخلص من الماء (المصل)

(6) تعليق الكيس:

5يعلق الكيس مدة تقارب ساعات حتى تتكون اللبنة.

(7) إضافة الملح:

.يضاف الملح حسب الرغبة