مسرد المفاهيم والمصطلحات

بسترة الحليب: هو تعريض الحليب لدرجة حرارة أقل من درجة الغليان تصل إلى 62,8°س، لمدة نصف ساعة ثم تبريده فجأة إلى درجة حرارة منخفضة بين (4-6) °س للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة جميعها والقضاء على الكائنات الحية غير الممرضة وإبطال فاعلية الأنزيمات التي قد تُسهم في إفساد الحليب.

تعقيم الحليب: هو تسخين الحليب إلى درجة حرارة عالية (120) °س لمدة تتراوح بين (10-30) دقيقة، ومن ثم تجنيسه وتعبئته في أوعية معقمة بطرق آلية للتخلص من الميكروبات المرضية وغير المرضية.

مصل الحليب: هو السائل الذي ينفصل عن اللبن الرائب في أثناء تصنيع اللبنة، وهو يحتوي على عناصر غذائية هامة مثل البروتين والكالسيوم وفيتامين (B)، وغيرها.