

إجابات أسئلة الدرس الثاني

الأجبان

الأسئلة صفحة (79):

السؤال الأول:

عرف ما يأتي:

أ- الجبن.

الجبن: هو المنتج اللبني الناتج من الحليب بعد تجبنه بواسطة التخمر الطبيعي أو التخمر بفعل مزاج بكتيرية أو بواسطة المنفحة، ثم إزالة جزء من ماء الشرش.

ب- الجبن المطبوخ.

الجبن المطبوخ: استخدام نوع أو أكثر من الأجبان بطبخها وإضافة مستحلبات ومواد حافظة ومواد نكهة وألوان ومواد أخرى.

السؤال الثاني:

ناقش العبارة الآتية: تعدّ الأجبان من الأغذية ذات القيمة الغذائية العالية.

بسبب احتوائه على البروتين والدهن والأملاح المعدنية، مثل الكالسيوم والفوسفات، و□□ و□□ و□□ على فيتامينات مهمة، مثل (ب1)، (ب)، (□)، ويعد بروتين الجبن من النوع السهل الهضم، وهو يعطي طاقة حرارية عالية.

السؤال الثالث:

قارن بين التجبن الإنزيمي والحمضي من حيث:

أ- المادة المسؤولة عن التجبن.

ب- نواتج التجبن.

التجنين الحمضي	التجنين الإنزيمي	
مزارع بكتيرية لإنتاج حمض اللاكتيك.	الكازين وفوسفات الكالسيوم، بوجود إنزيم الرينين	أ - المادة المسؤولة عن التجبن
لاكتات الكالسيوم + كازين (خثرة ناعمة)	(بارا كازينات الكالسيوم . متخثرة)	ب- نواتج التجبن

السؤال الرابع:

صنف الأجبان على أساس رطوبتها مع إعطاء مثالين على كلِّ صنف.

الأمثلة	الصنف
الجبن الدمياطي، والبلدي	جبن طري
الجبن النابلسي	جبن شبه جاف
التشدر	جبن جاف
البارميزان	جبن جاف جداً

السؤال الخامس:

بيِّن أهمية الخطوات الآتية في صناعة الأجبان المختلفة:

أ- إضافة كلوريد الكالسيوم للحليب المراد تحويله إلى جبن.

للتغلب على ضعف الخثرة.

ب- تجنيس الحليب المراد تحويله إلى جبن.

لحصول على خثرة متجانسة وتقليل الفقد في الدهن في أثناء التصنيع.

ج- تقطيع الخثرة طولياً وعرضياً قبل وضعها في القالب.

للتخلص من أكبر كمية من شرش الجبن للحصول على القوام المرغوب.

د- تخزين أقراص الجبن في أماكن خاصة ومدة زمنية معينة.

لإنضاج الجبن بإحداث بعض التغيرات المرغوب فيها.