

## 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 (ب<sub>1</sub>)، (ب<sub>2</sub>)، (ب<sub>6</sub>)، 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.

التجنن الحمضي	التجنن الإنزيمي	
مزارع بكتيرية لإنتاج حمض اللاكتيك.	الكازين وفوسفات الكالسيوم، بوجود إنزيم الرنين	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.