

## مسرد المفاهيم والمصطلحات

### مكوّنات الحليب وقيّمته الغذائية

**الحليب (الحليب الخام):** هو إفراز طبيعي للغدد اللبنية للحيوانات الثديية اللبونة، كالأبقار والأغنام والماعز والجاموس والإبل، ويختلف عن الأغذية الأخرى من حيث قيمته الغذائية واستعمالاته وتصنيعه.

**المنفحة:** هي خلاصة المعدة الرابعة للحيوانات المجترة الرضيعة، وتحتوي على إنزيم الرنين وقليل من البيسين، وتستعمل في تجبن الحليب لصناعة الجبنة.

**بروتينات الشرش:** تمثل حوالي 18% من بروتينات الحليب الكلية، وهو الجزء الذي يبقى معظمه في المصل عند صناعة الجبنة واللبننة.

**فرط الحليب:** حالة يفقد فيها الحليب ارتباط البروتين بالماء، وتعدّ طريقة للكشف عن التلوث بالجراثيم.

**عدم تحمل سكر اللاكتوز:** حالة يفقد فيها الأشخاص قدرتهم على هضم سكر اللاكتوز لتراجع إنتاج إنزيم اللاكتاز الذي يحلل هذا السكر، ويسبب لهم تناول الحليب إسهالاً وغازات في الجهاز الهضمي.

**تجنيس الحليب:** هي عملية تفتت حبيبات الدهن آلياً؛ لمنع تجمعها على السطح مع الوقت، وتسهم حبيبات الدهن في إكساب الحليب والقشدة الكثافة المرغوبة.

**إنزيمات الحليب:** هي مواد بروتينية تساعد على إحداث تفاعلات، وتتميز بأنها متخصصة في عملها، وتظهر فاعليتها في مدى معين من درجة الحرارة والرقم الهيدروجيني.