

| التجنين الحمضي | التجنين 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 كل صنف.

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

السؤال الخامس:

بين 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 فقد 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.