

أسئلة المحتوى وإجاباتها

الأجبان

أسئلة التقويم صفحة (100): تصنيع الجبن السريع

السؤال الأول:

احسب نسبة تصافي الجبن الناتج.
ترك الإجابة للطالب.

السؤال الثاني:

ماذا تتوقع أن يحدث إذا:

أ - ازدادت كمية الحمض المضافة عن النسبة الموصى بها.

الحصول على خثرة ضعيفة أو تلاشيها.

ب- كان الحليب باردًا عند إضافة الحمض (يمكنك التأكد من إجابتك بعمل تجربة على كمية محدودة من الحليب).

الحصول على خثرة ضعيفة، أو استعمال كمية كبيرة من الحمض.

ج- لم تكبس خثرة الجبن.

الحصول على خثرة مفتتة.

السؤال الثالث:

ما الفوائد العملية التي نجنيها من إنتاج جبن بطريقة سريعة؟

الحصول على جبن بوقت وجهد قليلين.

السؤال الرابع:

حدد المبدأ الذي يصنع على أساسه الجبن المصنوع بطريقة سريعة.

ترسيب بروتينات الحليب عند درجة حرارة مرتفعة بإضافة عصير الليمون بوصفه مصدرًا للحمض.

السؤال الخامس:

سم المواد التي يمكن إضافتها لتحسين نكهة المصنوع بطريقة سريعة.

سمسم، قزحة، محلب ومستكة.

السؤال السادس:

قارن بين الجبن المصنوع بطريقة سريعة والجبن البلدي، من حيث القوام والقيمة الغذائية خاصة محتواها من الكالسيوم.

| الجبن السريع | الجبن البلدي | |
|---------------------|----------------------------|---------------------------------------------|
| متماسك اذا كُبس | أكثر تماسكًا | القوام |
| نسبة الكالسيوم أقل. | أكثر احتواءً على الكالسيوم | القيمة الغذائية وبخاصة محتواها من الكالسيوم |

أسئلة التقويم صفحة (104): تصنيع الجبن البلدي

السؤال الأول:

احسب نسبة تصافي الجبن الناتج.

ترك الإجابة للطالب.

السؤال الثاني:

ما مبدأ تخثر الحليب في تصنيع الجبن البلدي؟

يعتمد تصنيع الجبن البلدي على تجبنه تجبنًا إنزيميًا بتأثير المنفحة، إذ تتحول الكازينات إلى باراكازينات، وهذه تترسب إلى باراكازينات الكالسيوم عند توافر الكالسيوم

الذائب، فتتكون شبكة هلامية تحجز داخلها مكونات الحليب.

السؤال الثالث:

علل ما يأتي:

أ- غمر القطع في المحلول الملحي في أثناء الغلي.

لضمان وصول الحرارة إلى القطع جميعها.

ب- زيادة مدة الغلي بزيادة سمك قطع الجبن.

لمنع وصول الهواء؛ مما يمنع تلفها.

ج- تعبئة المحلول الملحي فوق قطع الجبن حتى يغمورها.

لضمان وصول الحرارة إلى داخل القطع.

د- تخزين الجبن في أماكن باردة جافة بعيدة عن أشعة الشمس.

للمحافظة على لون الجبن وطعمها.

السؤال الرابع:

قارن بين كلفة كيلو غرام واحد من الجبن النابلسية التجارية والجبن المنزلية.

تترك الإجابة للطالب.

السؤال الخامس:

اقترح طريقة أخرى لحفظ الجبن البلدي.

المجمدة، زيت الزيتون.

أسئلة التقويم صفحة (105): تصنيع الجبن الحلوم

السؤال الأول:

علل كلاً مما يأتي:

أ- تقل فترة تخزين الجبن الحلوم عن البلدي النابلسي.

لأنّ محلول الحفظ هو شرش الجبن، وليس مادة حافظة.

ب- يجب حفظ الجبن الحلوم مبرداً بعكس الجبن البلدي.

لأن مدة صلاحيته قليلة، ولا توجد مادة حافظة لزيادة مدة حفظه.

السؤال الثاني:

قارن بين الجبن الحلوم والجبن البلدي من حيث:

- طريقة الغلي

- مدة الغلي

- المحلول.

| الجبن البلدي | الجبن الحلوم | |
|--------------------------------------|-----------------------------|-------------|
| غمر قطع الجبن بالمحلول الملحي المغلي | غمر قطع الجبن بالشرش المغلي | طريقة الغلي |
| (٥-١٥) دقيقة | (١-٢) ساعة | مدة الغلي |
| محلول ملحي تركيزه (١٨٪) | شرش الجبن. | المحلول |