

أسئلة المحتوى وإجاباتها

منتجات الحليب الدهنية

أسئلة التقويم صفحة (110): فرز الحليب وإنتاج القشدة

السؤال الأول:

على ماذا تعتمد عملية فصل الدهن عن الحليب بعملية الفرز؟
قوة الطرد المركزي.

السؤال الثاني:

علل ما يأتي:

أ - وضع ماء دافئ في الفرازة قبل إجراء عملية الفرز.

لتسخين أطباق الفرازة، والتأكد من صحة تركيبها، وينظف الماء الساخن الأطباق،
ويزيل أي مواد عالقة عليها.

ب - تدفئة الحليب المراد فرزه

لتسهيل فرز الدهن.

السؤال الثالث:

كيف تضبط كثافة القشدة؟

يشد المسنن الموجود في قمة المخروط الخاص لضبط كثافة القشدة.

السؤال الرابع:

حدّد خطوات تنظيف الفرازة بعد الانتهاء من عملية الفرز.

1. فك أجزاء الفرازة.

2. تنظيفها من بقايا الحليب.
3. شطفها بالماء.
4. غسلها بالماء الساخن والصابون.
5. شطفها بالماء.

أسئلة التقويم صفحة (115): تصنيع الزبد من القشدة

السؤال الأول:

ما أهمية العمليات الآتية عند تصنيع الزبد بالخضاض:

أ- بسترة القشدة قبل خضّها.

لجعلها صالحة للاستهلاك.

ب- إضافة ماء بارد في أثناء تصنيع الزبد.

لغسل الحبيبات الدهنية من المواد اللبنية.

ج- عجن الزبد وعصره.

لتقليل نسبة الرطوبة إلى أدنى حد ممكن.

السؤال الثاني:

علل ما يأتي :

أ- تجنّب زيادة مرّات غسيل الزبد عن اللازم.

تجنب انعدام الطعم.

ب- عدم ملء الخضاض بالقشدة لأكثر من نصف سعته.

لترك مجال لإضافة الماء، وعدم خروج القشدة من الخضاض.

السؤال الثالث:

احسب نسبة تصافي الزبد رجوعًا إلى كمية الحليب الأصلية التي تم فرز القشدة منها.
ترك الإجابة للطالب.

السؤال الرابع:

أيهما أفضل عند تمليح الزبد، إضافة الملح كمحلول في مراحل الإعداد، أم إضافة ملح جاف في مرحلة العجن والعصر؟ ولماذا؟
إضافة الملح بوصفه محلولاً في مراحل الإعداد، لضمان وصول الملح إلى الزبد على نحو كامل.

أسئلة التقويم صفحة (117): إنتاج زبد بلدي من اللبن الرائب باستعمال الغسالة

السؤال الأول:

لماذا يغسل حوض الغسالة بماء بارد قبل خصّ اللبن؟
لتسهيل فصل الزبد.

السؤال الثاني:

كيف يتم تخليص كرات الزبد من المواد اللبنية؟
غسل الزبد بماء بارد وعجنه جيدًا.

السؤال الثالث:

احسب نسبة التصافي من الحليب المصنع إلى لبن رائب.
ترك الإجابة للطالب.

السؤال الرابع:

ما مميزات اللبن المخيض الناتج بهذه الطريقة؟
طعم ونكهة مميزة، احتوائه على نسبة من الدهن.

السؤال الخامس:

كيف تنظف الغسالة وتعدّها لاستقبال دفعات جديدة؟

1. شطفها بالماء.
2. غسلها بالماء الساخن والصابون.
3. شطفها بالماء.
4. تجفيفها.
5. حفظها نظيفة وجافة.

سؤال التقييم صفحة (122): تصنيع السمن

السؤال الأول:

ما المبدأ (الأساس) العلمي في تصنيع السمن؟

تسخين الزبد لتخليصه من الماء، والقضاء على الإنزيمات لإطالة مدة حفظه، والحصول على المادة الدهنية صافية.

السؤال الثاني:

مم تتكوّن حواجة السمن البلدي؟ وما الغرض منها؟

كركم، حندقوق، فيجن، لإعطاء طعم مميز.

السؤال الثالث:

عدد علامات نضج السمن.

ظهور النكهة المميزة للسمن، وتلون المورثة باللون البني، وتكوّن رغوة خفيفة على

السطح.

السؤال الرابع:

لماذا يوضع السمن في أوان زجاجية معتمة؟
لتجنب أثر الضوء في إحداث التزنج.

السؤال الخامس:

ما الغرض من إضافة البرغل عند تصنيع السمن؟
لتخليص الزبدة من الماء.

السؤال السادس:

على ماذا يدل اسوداد المواد المترسبة في قاع السمن؟
احتراق السمن.

السؤال السابع:

قارن بين السمن البلدي والسمن المستورد، من حيث الخواص الحسية كالطعم واللون والرائحة وكذلك الاستعمالات.

ترك الإجابة للطالب.