

❖ الادوات المستخدمة في التجربة (صناعة الجبنة):-

1. لبن خام
2. لبن مبستر
3. لبن مغلي
4. لبن مجفف معاد ذوبانة
5. حلة ألومنيوم للتسخين
6. موقد غاز
7. حضان كهربائي
8. تيرموميتر
9. مصفاة بلاستيكية
10. ميزان حساس
11. إنزيم الرنين
12. اطباق بلاستيكية للحفظ
13. كأسات بلاستيكية وملاعق لإختبار التذوق

❖ المعاملات المستخدمة في التجربة الاولى(اللبن الخام):-

- تتم صناعة الجبنة عبر الخطوات التالية من اللبن الخام
1. إستلام عدد 7 أرطال من مزرعة الكلية (قسم الإنتاج الحيواني).
 2. تصفية اللبن للتخلص من الشوائب والاجسام الغريبة.
 3. تدفئة اللبن لدرجة 37م.
 4. إضافة إنزيم الرنين بمقدار 1 ونص مل للبن والخلط جيدا.
 5. التحضين علي درجة حرارة 42م لمدة ساعتين .
 6. بعد تكون الخثرة تقطع الي مكعبات صغيرة
 7. نقل الخثرة الي شاش ثم وضعها علي قالب وكبسها لتصريف الشرش.
 8. وزن الناتج وكان 419جم .
 9. غلي ماء الشرش وإضافة الملح الذي وزنة 41 جرام.
 10. بعد إنتهاء عملية التصنيع تعبأ الجبنة في علب بلاستيكية وتحفظ في الثلاجة لحين الإستهلاك.

❖ المعاملات المستخدمة في التجربة الثانية (اللبن المبستر):-

تتم صناعة الجبنة عبر الخطوات التالية من اللبن المبستر

1. إستلام عدد 7 أرطال من مزرعة الكلية (قسم الإنتاج الحيواني).
2. تصفية اللبن للتخلص من الشوائب والاجسام الغريبة.
3. درجة حرارة اللبن المبستر 70م° وبعد البسترة 39م°.
4. إضافة إنزيم الرنين بمقدار 1 ونص مل للبن والخلط جيدا.
5. التحضين علي درجة حرارة 42م° لمدة ساعتين .
6. بعد تكون الخثرة تقطع الي مكعبات صغيرة
7. نقل الخثرة الي شاش ثم وضعها علي قالب وكبسها لتصريف الشرش.
8. وزن الناتج وكان 453م° .
9. غلي ماء الشرش وإضافة الملح الذي وزنة 45 جرام.
10. بعد إنتهاء عملية التصنيع تعبأ الجبنة في علب بلاستيكية وتحفظ في الثلاجة لحين الإستهلاك.

❖ المعاملات المستخدمة في التجربة الثالثة (اللبن المغلي):-

تتم صناعة الجبنة عبر الخطوات التالية من اللبن المغلي

1. إستلام عدد 7 أرطال من مزرعة الكلية (قسم الإنتاج الحيواني).
2. تصفية اللبن للتخلص من الشوائب والاجسام الغريبة.
3. درجة حرارة عند الغليان 105م° بعد تعرضه للهب.
4. إضافة إنزيم الرنين بمقدار 1 ونص مل للبن والخلط جيدا عند درجة حرارة 39م°.
5. التحضين علي درجة حرارة 42م° لمدة ساعتين ونصف .
6. بعد تكون الخثرة تقطع الي مكعبات صغيرة
7. نقل الخثرة الي شاش ثم وضعها علي قالب وكبسها لتصريف الشرش.

8. وزن الناتج وكان 600 جرام .
9. غلي ماء الشرش وإضافة الملح الذي وزنة 60 جرام.
10. بعد إنتهاء عملية التصنيع تعبأ الجبنة في علب بلاستيكية وتحفظ في الثلاجة لحين الإستهلاك.

❖ **المعاملات المستخدمة في التجربة الرابعة(اللبن المجفف المعاد ذوبانه):-**

تتم صناعة الجبنة عبر الخطوات التالية من اللبن المجفف

1. حجم اللبن 200 جرام.
2. غليان الماء قبل إذابة اللبن فيه .
3. حجم الماء المضاف 370مل في 3 = 1110 لتر.
4. إضافة لبن البدرة (الوليد) حجم 200 جرام.
5. درجة الحرارة عند الإذابة 70 م°
6. إعادة التسخين حتى درجة حرارة 100 م° .
7. تبريد اللبن ل40م° وإضافة الانزيم نص مل.
8. التحضين لمدة ساعتين علي درجة حرارة 40 م° .
9. بعد تكون الخثرة تقطع الي مكعبات صغيرة.
10. نقل الخثرة الي شاش ثم وضعها علي قالب وكبسها لتصريف الشرش.
11. وزن الناتج وكان 268 جرام .
12. غلي ماء الشرش وإضافة الملح الذي وزنة 27 جرام.
13. بعد إنتهاء عملية التصنيع تعبأ الجبنة في علب بلاستيكية وتحفظ في الثلاجة لحين الإستهلاك.