

## ❖ الخلاصة:

تؤثر المعاملات الحرارية تأثيراً واضحاً علي مستوى حفظ وصلاحية وإستثاغة طعم وقوام ونكهة اللبن بدرجات مختلفة تختلف باختلاف نوع المعاملة الحرارية التي تعرض لها اللبن.

## ❖ التوصيات:

1. نوصي بضرورة إجراء المعاملات الحرارية للتخلص من معظم الأحياء المجهرية الضارة بالإضافة لتحسين الصفات التكنولوجية للبن المعد لصناعة الجبنة.
2. نوصي بأن أنسب هذه المعاملات الحرارية والتي تعتبر أكثر كفاءة إقتصادياً في صناعة الجبنة هي الغلي يليها اللبن المعاد ذوبانه نسبة لتقارب النتائج للصفات الحسية بينهما.
3. كما نوصي بإجراء المزيد من البحوث في هذا المجال.

## المراجع:

1. المعاملات الحرارية في مصانع الالبان (تأليف أ.د. عبدالله محمد جعفر ) دكتوراة جامعة ريدينج . إنجلترا أستاذ قسم علوم الأغذية كلية الزراعة جامعة عين شمس الطبعة الاولى 2001.
2. اللبن والتقنية البسيطة لإعداد وتصنيع منتجاتة دكتور (أحمد خليل أحمد سليمان )
3. أساسيات علوم الالبان (موسي السودة \_ سمير أبو دنيا \_ أسامة الديب \_ فتحي كامل) كلية الزراعة جامعة الاسكندرية 1986م.
4. مبادئ تصنيع الالبان (عزيز كايدو حنا) الطبعة الثانية.
5. الالبان ومنتجاتها (محمد علي شاکر – مهندس زراعي وكيل وزارة التموين السابق.
6. التحاليل المجهرية الخاصة بموضوع مبادئ الالبان العملي – مكتبة الامير للطباعة بغداد.