



انتاج الزبدة



طريقة صناعة الزبدة

1. فحص القشدة حسباً (رائحة وطعم ولون) وتقدير نسبة الدسم إن امكن، تقدير درجة الحموضة، علينا معادلة الحموضة بإضافة بيكربونات الصوديوم (إن كانت مرتفعة) وذلك لمنع الترسب أثناء البسترة.
2. بسترة القشدة
3. التبريد حتى 15 م
4. اضافة خثرة لبن 3%
5. تحضين على 15 م لمدة 15 ساعة

❑ الزبدة هي منتج لبني غني بالدسم نحصل عليه بخض الحليب أو القشدة بفصل بقية السائل الذي يعرف بلبن الخض. الزبدة أكثر قابلية للحفظ من القشدة والحليب بسبب ارتفاع نسبة الدسم فيها (80%) وانخفاض نسبة الرطوبة وقلة المواد اللبينية غير الدهنية.

طريقة صناعة الزبدة

6. التبريد إلى 5°م والحفظ في البراد لمدة 12 ساعة (بهدف إيقاف التخمض وتصلب الدسم)
7. ترفع درجة حرارة الزبدة الخارجة من البراد إلى 12-15°م باستخدام حوض مائي فاتر.
8. الخض حتى بدء ظهور حبيبات دسم
9. نضيف ماء بارد ونستمر بالخض
10. نستخلص الزبدة
11. نغسلها بماء بارد حتى يصبح الماء رائقاً
12. نغسل بمحلول ملحي بارد
13. عجن وإزالة الماء بالعصر ووضعها في شاشة وتدويرها
14. التشكيل والتغليف
15. الحفظ في البراد

