

انتاج السمن



5. غلي الزبدة: نرفع درجة التسخين حتى تبدأ الزبدة بالغليان فنلاحظ ظهور الزبدة بمظهر سائل عكر وتكون رغوّة سميقة على السطح على درجة حرارة 94-96 م، ومع استمر التسخين تترسب البروتينات والمواد الصلبة اللادھنية مكونة ما يسمى بالمورته نستمر بالتسخين حتى يتم تبخير معظم الماء وينفصل الدسم في صورة سائل رائق وتكون رغوّة مفاجئة وتصل درجة الحرارة إلى 120 م وعندها تظهر علامات استواء السمن وهي:
 6. ظهور رغوّة حادة مفاجئة
 7. ظهور رائحة السمن المسوي

1. فحص الزبدة ووزنها: نفحص الزبدة من ناحية المظهر واللون والرائحة والحموضة ونسبة الدسم ثم نزينها ونضعها في وعاء نظيف من الألمنيوم أو الستانلس ستيل
2. نضيف الملح: 1-4% ملح طعام للمساعدة على رفع درجة الغليان وترسيب البروتينات وقد لا يضاف الملح خاصة إذا كانت الزبدة مملحة
3. تسييح الزبدة: نبدأ بنسخين الوعاء مع تغليب الزبدة حتى يتم تسييحها
4. تصفية الزبدة: تتم التصفية بشاش نظيف للتخلص من الشوائب الغريبة وبلورات الملح الكبيرة التي لم يتم اذابتها.

8. ترسيب المواد غير الدهنية (الترويق): نبعث اللهب أو نرفع السمن عن النار ونترك الاناء حتى يتم ترسيب المورته، نلاحظ استمرار غليان السمن بعض الوقت بعد رفعن من على النار.
9. فصل السمن وترشيحه: نفصل كمية السمن الراقى وهي لازالت دافئة بنقلها إلى أواني التعبنة النظيفة الجافة وبراعى تصفية الأجزاء الأخيرة خلال شاش نظيف ضيق الثقوب. يجب تخزين السمن بعيداً عن الضوء والرطوبة