

# انتاج اللبنة

د. م. محمد نبوف

□ اللبنة المرتجع أو الذي لم يباع أو المتحمض أو المنفصل المصل أو الذي لم يتخثر جيداً يمكن أن نستفيد منه بإجراء صناعات تحويلية قائمة على عليه نذكر منها: اللبنة، الزبدة والسمنة، القريشة والشنكليش والكشك.

## صناعة اللبنة



- تعتبر اللبنة هي منتج اللبن المصفى بشكليها الكريمي أو المشكل على شكل كرات صغيرة والمحفوظة في الزيت. صناعة اللبنة كريمة:
- نثبت أكياس التصفية على حامل (للكميات الكبيرة)، وفي حال لم تكن الكمية كبيرة نضع قطعة قماش في برطمان زجاجي ونملأه باللبن
- ونترك حواف القماش خارج الغطاء، كما يجب ترك مسافة أسفل
- القماش لكمية المصل التي ستخرج من اللبن
- نضع اللبن في داخل الكيس مع قليل من الملح
- نتركه يتصفى في مكان مبرد لمدة 24 ساعة حتى الوصول إلى درجة التركيز المطلوبة
- التعبئة والحفظ في أماكن مبردة
- البيع



## صناعة اللبنة المحفوظة في الزيت

- 1- نثبت أكياس التصفية على حامل (للكميات الكبيرة) أو في مصفاة فوقها قماش تصفية وأسفل المصفاة وعاء لتجميع المصل.



2- نضع اللبن في داخل الكيس أو فوق القماش بعد تخليطه  
بقليل من الملح



3- نتركه يتصفى في مكان مبرد حتى الوصول إلى درجة  
التركيز المطلوبة



4- نستمر في التصفية حتى الوصول لقوام صلب يمكن تشكيله باليد (تركيز حوالي 40%)



5- نضيف الملح والتنعيع والغليظة المطحونة والحبّة السوداء (حسب الرغبة)، نخلط جيداً



**6- شکل الکرآت یدویاً****7- ننشر الکرآت علی قماش لیمتص ما تبقی من ماء ونترکها فی الهواء حتی یجف سطحها (تصبح غیر قابلة للالتصاق)**

8- نغمس هذه الكرات في برطمانات زجاجية حاوية على الزيت النباتي أو زيت الزيتون مع ضرورة تميل البرطمان ودحرجة الكرات على الجوانب لمنع تشوهها.



9- نكمل البرطمان بالزيت حتى تمام الامتلاء ونغلق



