

حليب الزرع - يختلف حليب الأم عن حليب بقية الحيوانات المبوته
في حمية احتوائه على نسبة قليلة من الدهون كما يحتوي
على قليل من العوازل الدهنية مقسمة السلسلة وعلف نسبة
قليلة من الكاربون ونسبة عالية من الألبومين واللاكتوز
ويحتوي على نسبة جيدة من الإنزيمات والفييتامينات
وخاصة "فيتامين A" و - التريغ الإميليد الذات لها
علاقة بوضع التكوينات

حليب الماعز - يربط الماعز بخلاف بلدان العالم ويميز حليب
الماعز بعنصر الصمغ الذي يجعله قريب عن حليب
الأم لونه أبيض ناعم لثقل وجود الكربوهيدرات والكمون
بفيتامين A ويمتاز بغير حجم الجزيئات الدهنية فيه مما
يساعد على غرز الدهن فيه حيث يبلغ حجم الجزيئات
الدهنية 2 مايكرون ويحتوي على راحة وتكلمة صلبة
لحليب الماعز وتعود لاحتوائه على نسبة من العوازل
الدهنية مثل الكايرك والكايروليك والكايرليل
ويكون بروتين الحليب أسهل هضمًا عن حليب الأبقار

الشربس - وهو سائل أصفر اللون قابل للاختزال، والألبان ينتج من صناعة
الحليب ويحتوي على نسبة من اللاكتوز والاعلاج والفيثامينات
وبعض الانزيمات كما يحتوي على بروتينات الشربس مثل
الاموغين والكلوبولين ويستعمل في صناعة المربوبات
الغازية أو الشراب

الحليب الطاعم - يصنع هذا الحليب اما بالحليب الكامل أو الحليب
الفرز أو كليهما ويضاف اليه نسبة من المواد السكرية
مع بعض الطعميات الطبيعية أو الصناعية مثل الموز أو
البرتقال واما الكالسيوم ونسبة السكر المضاف 3%
والدهن 8 - 3,5% كما يضاف اليه في بعض الاحيان
نسبة من الفيتامينات

اللبأ أو المرسوب - وهو الافراز الاصفر اللون اللزج والذي
يحدث كلبه خلال الايام القليلة بعد الولادة مباشرة
ويحدود 3% ايام ويختلف تركيبه عن الحليب
الطبيعي من حيث اللون والظعم والنكهة ويمتاز
بما يلي:

1- طعمه مر ورائحته قوية

2- سريع التجبن

3- يكون غني بمادة الكلوبيولين وهي بروتينات المناعة
التي يحصل عليها الرضيع بعد الولادة

4- نسبة المواد الصلبة فيه تصل الى (96 - 27%)

لبنة الاسدوفيلس Acidophilus - وهي من فصيلة الالبيات
المخمرة والتي يتم الحصول عليها باستعمال البادوس
الذكي الذي يحتوي على البكتريا المسماة اسدوفيلس
Acidophilus وتكون نسبة البادوس المضافة 3% وهذا
المنتج طعم ونكهة متميزة

الحليب المبستر - وهو الحليب الذي تعرض كل جزيئاته الى معاملة حرارية بطريقة البسترة سواء كانت البسترة الباردة او السريعة والبسترة الباردة تكون على درجة حرارة 63°C لمدة نصف ساعة والبسترة السريعة تكون على درجة 72°C لمدة 15 ثانية بحيث يضمن القضاء على الميكروبات المسببة وكذلك البكتيريا المقاومة للحرارة التي تسبب مرض السل Mycobacterium tuberculosis إضافة الى بعض الميكروبات الاخرى وبما يقل تأخير على مكونات الحليب

الحليب المعقم - هو الحليب الذي تم معاملته بأحد طرق التعقيم الشائعة وعلى درجات حرارة عالية مثل استخدام ابراج التعقيم بحيث تكفي للقضاء على كافة انواع الاحياء المجهرية تحت شروط معينة ويعبأ في قناني محكمة الغلق ويحفظ لمدة طويلة بدون تبريد ويستعمل 118°C في المعقم الذي يستعمله اعتمونه

القشدة - وهو ذلك الجزء المأخوذ من الحليب والذي يكون غني بالدهن الوفية والتي يتم الحصول عليها عن خلال عملية فرز الحليب بالارق المعروفة ويجب ان لا تقل نسبة الدهن في القشدة عن 18%

الحليب الفرز - وهو الجزء المتبقي من الحليب بعد فرز القشدة والذي يحتوي على مواد صلبة تتصلب الى كتلة لا نسبة الدهن ضئيلة ويستعمل في معالجة المنتجات مثل الثلج البنية او العجائن

اللبنة الرائب (Yoghurt) - وهو من منتجات الالبان المتخمرة وتوجد منه عدة انواع ويستعمل في البادى المزوج الذي يتكون نوعين من البكتريا بينها علاقة تبادل منفعة مثل البكتريا الكروية Streptococcus thermophilus والبكتريا العصوية Lactobacillus bulgaricus ويحتوي كل نسبة من حبات اللاكتيك ويمكن إنتاجه من انواع من الحليب سواء الحليب العادي او الجاموس

* متطلبات إنتاج العليب الخام الوثائق :-

1- المراقبة الصحية وفحص الحيوانات بصورة منتظمة للتأكد من خلوصها من الأمراض مثل مرض الال أو مرض الإجهاد البرعي ومرض التهاب الفرج أو أي أمراض أخرى .

2- يجب ان يكون منتج من حيوانات سليمة وحالية عن الأمراض وخلال فترة تتعدى 30 ايام بعد الولادة و 45 يوم قبل الولادة التي تليها .

3- يجب ان يحتوي على نسبة دهن لا تقل عن 3.5 الى 4 % و مواد صلبة لا تقل عن 8 - 8.5 % .

4- يجب تبريده الى درجة حرارة ما بين 5 و 10 مئوية بعد اخذته من الحيوانات مباشرة ثم يعاد في العبوات الخاصة والتي يجب توفر الشروط الصحية فيها وتحت اشراف مختص وان لا تزيد فترة استهلاكه عن 30 ساعة .

5- يجب ان لا يزيد اعداد البكتيريا فيه عن (10⁶) الف خلية في المليون فكعب الواحد وان يكون خالي من بكتيريا القولون او بكتيريا الال .
caliform

6- يجب ان لا يتغير لونه خلال فحص التبريد المثاليين لمدة لا تقل عن (8) - 15 ساعة .

متطلبات معاملة الالبان :-

- 1- رأس المال
- 2- الريميتي العاملة
- 3- المادة الأولية
- 4- السوق

الحليب الخام :- وهو سائل ابيض اللون قد يميل الى الاصفرار قليلاً والمعروف الخواص والتركيب والغالب من السرموب واللاي يفرز من هذه خاصة عن الحيوانات اللبونة لولم فترة معينة وتحت ظروف لغرض تغذية الرضيع.

حليب الإبقار :- هو سائل ابيض اللون يميل الى الاصفرار لاحتوائه على صبغة الكاروتين ويكون معروف الخواص والتركيب وغالب من السرموب واللاي تفرزه هذه خاصة في الإبقار خلال فترة معدومة لمدة (3) ايام ما بعد الولادة والتي كما نعلم قبل الولادة التي تلعبها.

الحليب الخام الوثائق :- ويطلق على الحليب الذي ينتج تحت ظروف صحية معينة وتحت مراقبة معينة بتعبئة معينة تتوفر للاحيوانات وكذلك للانسان والحيوانات والاولاد والاحصنة وخط فترات الحليب بحيث يمكن استهلاك هذا النوع من الحليب بدون تعريضه الى عوامل جارية سواء كانت في البسترة التعقيم وذلك لضمان صلاحية من النواحي الصحية ويجب ان يتم ذلك خلال فترة لا تزيد عن ساعة.