



PARTO O MID
Commercial Group



پرتو امید

لكشك (Kashk) و الجبن و
مصل اللبن و مسحوق مصل اللبن



الكشك والجبن ومصل اللبن ومسحوق مصل اللبن هي أهم منتجات الألبان التي لها العديد من الخصائص لصحة الإنسان.

الكشك :

يتم الحصول عليه عن طريق غلي اللبن وتصفيته وتجفيفه. مع حجمها الصغير ، تعتبر هذه المادة غذاء قيم يحتوي على جميع خصائص الحليب. يحتوي الكشك على الكالسيوم والدهون والملح والبروتين وفيتامين النياسين (B3). تبلغ كمية الطاقة المنتجة من ١٠٥ جرام من الكشك حوالي ١٢٠ إلى ١٥٥ سعرة حرارية ، والتي يمكن تضمينها في النظام الغذائي اليومي كأحد مصادر الطاقة التي يحتاجها الجسم. يمكن أن يحتوي الكشك التقليدي على مواد ضارة بصحة الإنسان لأنها لا تنتج في بيئة صحية ومعقمة تمامًا ؛ لذلك يوصى باستخدام الكشك الصناعية المنتجة في بيئة صحية.





PARTO OMID

إن استعمال الكشك متنوع للغاية ، تشتمل من موارد عديدة لتذوق وتزيين مجموعة متنوعة من الأطباق الإيرانية إلى تنوال كوجبة خفيفة لذيذة ومغذية تشبه الحلوى بعد الطعام.

هذا الطعام له خصائص لا تصدق ، وستحدث عن أهمها :

• تساعد على هضم الطعام

• التأثير على فقدان الوزن

• منشط للشهية

• بديل مناسب للحليب (لمن لا يستطيعون تناول الحليب)

• تقوية العظام (بسبب المقاومة العالية للكالسيوم والفوسفور ، وكلاهما عنصران لتقوية العظام)

• صحة القلب الكشك فعال للغاية في خفض الكوليسترول السيئ)

• يقوي جهاز المناعة الجسم (الكشك هو أحد أفضل الأطعمة بروبيوتيك التي تحتوي على الكائنات الحية الدقيقة)

• يحسن صحة الشعر (حمض اللاكتيك في الكشك يمد البشرة بالعناصر الغذائية والمعادن التي تحتاجها لتقليل

قشرة الرأس)

• ضمان صحة الدماغ (تقليل التوتر والقلق)

• بشرة صحية ومتوهجة (مغذيات مثل الزنك وفيتامين E وهي مفيدة جدًا للبشرة)

... 9





سوق الكشك هو سوق متنوع ويتم إنتاج و تقديم العديد من المنتجات بنكهات مختلفة في هذا المجال والتي يمكن تصنيفها إلى الفئات التالية :

- أنواع الكشك السائلة
- أنواع الكشك المجففة بألوانها ونكهاتها المختلفة
- الكشك الناعمة
- الكشك منكهة

و....

يعتبر الكشك السوداني من أهم المنتجات في مجال الكشك الذي يحظى بالعديد من المعجبين وهو من أهم الأصناف التصديرية لهذه المجموعة.

الكشك الأسود هو منتج ألبان أسود أو بني وأحياناً أبيض وأصفر له طعم حامض. منتج الألبان هذا مصنوع أيضاً من اللبن أو الزبادي و الروب في إيران، تعتبر مقاطعة شرمحل و بختياري ، و مركزها في شهر كورد ، من أهم منتجي الكشك السوداني. جودة وكمية إنتاج هذا المنتج تجعل الكشك السوداني واحدة من الهدايا التذكارية المهمة في هذه المنطقة.

PARTO OMID

Commercial Group



الجبن :

يعد الجبن نوعًا مهمًا من منتجات الألبان التي يتم تحمضها عن طريق استنبات البكتيريا وعن طريق إضافة إنزيم يتم إغلاق سائل الجبن والحصول على مصال اللبن. من حيث القيمة الغذائية ، يعتبر الجبن من أفضل الأطعمة وأكثرها فائدة للأكل ويمنع العديد من الأمراض والإصابات مثل هشاشة العظام



PARTO OMID

مصل اللبن :

أحد منتجات الحليب الثانوية التي يتم الحصول عليها عن طريق فصل الماء عن الحليب عن طريق إضافة حمض أو تسخين أو تخثر هي مصّل اللبن ؛ لكل ١٥ kg من الحليب ، يتم الحصول على ١ kg من الجبن و ٩ kg من ماء الجبن. هذه المياه عبارة عن سائل أخضر مصفر يحتوي على البروتين واللاكتوز والمعادن الموجودة في الحليب ويحتوي على جميع الأحماض الأمينية الأساسية التسعة للجسم. يعد البروتين الموجود في هذه المادة من أفضل البروتينات في الطبيعة ، والذي يحتوي على قيمة أعلى من الكازين وحتى بروتين البيض. لاكتوز في مصّل اللبن منخفض وهو جيد جدًا للأشخاص الذين لا يستطيعون هضم اللاكتوز

من الفوائد العديدة مصّل اللبن :

- قلة الشهية وفقدان الوزن
- مكمل لعلاج الإمساك
- انخفاض نسبة السكر في الدم (زيادة إفراز الأنسولين)
- المساعدة في النشاط البدني الشاق وكمال الأجسام
- مكمل دوائي مفيد جدا لكبار السن

يتم تخزينه مصال اللبن الخام فى الخزانات الأولى بعد إجراء الاختبارات والتأكد على الجودة بناءً على مستوى PH. تتوافق هذه المنتجات مع التراخيص الصادرة عن وزارة الصحة والمؤسسات المعيارية ويتم تصنيفها و تقسيمها وفقاً لاحتياجات المعامل على مستوى PH واللون

هناك العديد من أنواع مصال اللبن ويمكن تقديمها بمميزات مختلفة :

- مصال اللبن الملون والأبيض: برقم PH حوالي ٥.٥ - ٨.٤ يستخدم بشكل أساسي فى صناعات الحبوب السائبة
- مصال اللبن الأبيض مع الطعم الحامض: يستخدم فى صناعات الكشك والكشك الاسود الحامض
- مصال اللبن بيضاء اللون بنكهة حلوة: مع PH عاليه فى صناعة الكيك، الكعك، الشوكولات، الآيس كريم البسكويت والحلويات كبديل لبعض الحليب المجفف





مسحوق مصّل اللبّن :

أحد طرق استخدام منتجات الألبان هو تجفيف واستخدام مسحوق هذه المنتجات. يمتاز مسحوق مصّل اللبّن بعمر أطول ، ويوفر تكاليف الشحن ، ولا يحتاج إلى تبريد ، وهو متوفر في أي وقت وفي أي مكان

يمكن أن تكون إحدى الخصائص المهمة لمسحوق مصّل اللبّن :

- التطهير العام للجسم
- تقليل الشعور بالتعب
- علاج الكبد الدهني
- علاج مشاكل الجهاز الهضمي

و ...

هناك أنواع مختلفة من مسحوق مصّل اللبّن، والتي تنقسم إلى فئات مختلفة اعتمادًا على الاختلافات التي تسببها طرق المعالجة ومكوناتها :

مسحوق مصّل اللبّن كمناسنتره : عند جمع سائل مصّل اللبّن، يتم إجراء عدة خطوات معالجة لزيادة محتواه من البروتين. بمجرد الحصول على تركيز كافٍ من البروتين، يمكن تجفيف السائل لتكوين مركز مسحوق مصّل اللبّن، والذي يصل إلى ٨٠% من حيث الوزن عبارة عن بروتين. ٢٠% المتبقية تحتوي على رطوبة و كربوهيدرات ودهون

• مسحوق مصّل اللبّن المعزول (ايزوله) : إذا كانت خطوات المعالجة تقلّل الدهون و الكربوهيدرات، يتم إنتاج مسحوق معزول يحتوي على ٩٠% أو أكثر من وزن الجسم من البروتين. بالإضافة إلى احتوائه على نسبة منخفضة من الكربوهيدرات ، يحتوي هذا النوع من المسحوق على نسبة أقل من اللاكتوز. عادة ما يكون المسحوق المعزول أكثر تكلفة من الكنسانتره

• مسحوق مصّل اللبّن هيدروليز او المتحلل : يحتوي هذا النوع من المسحوق على ٩٠ إلى ٩٥% من وزن البروتين معدل امتصاص هذا البروتين أعلى من النوعين السابقين ويمكن أن يزيد من مستوى الأنسولين في الجسم بسرعة.

• مسحوق مصّل اللبّن الحلو : مصّل اللبّن الطازج هنا هو مصّل اللبّن الحلو الذي يؤخذ مباشرة من آلة صنع الجبن عند درجة حرارة ٣٢ إلى ٣٨ درجة مئوية. يستخدم مسحوق مصّل اللبّن الحلو في المخازن و خلطات الآيس كريم و الشراب و وجبات الإفطار و المشروبات الغازية و ما إلى ذلك

PARTO OMID





مسحوق مصّل اللبّن دّمينرال (Demineralize whey powder) : يّحتوي مسحوق مصّل اللبّن دّمينرال على نسبة عالية من اللاكتوز والبروتينات القابلة للذوبان في الماء والفيتامينات والإنزيمات والاسيد العضوية. دّمينرال (إزالة المعادن) بالإضافة إلى تحسين الخصائص الغذائية مصّل اللبّن وتقليل ملوحته، يجعل مصّل اللبّن أكثر قابلية للذوبان نظرًا لاحتوائه على نسبة عالية من البروتين، يعد مسحوق مصّل اللبّن المنزوع المعادن بديلًا جيّدًا لمسحوق الحليب في المنتجات السائبة مثل الحبوب الغذائيّة والكعك والبسكويت ومنتجات اللحوم





مسحوق بروتيني مصّل اللبن برميت (مصّل اللبن المعدل أو منزوع البروتين): يتم الحصول عليه كمنتج ثانوي أثناء عملية إنتاج مركز بروتين مصّل اللبن. إن قابلية الذوبان العالية والنكهة اللطيفة والكفاءة الاقتصادية العالية جعلت هذه المادة تحظى بشعبية كبيرة بين الشركات المصنعة في مختلف الصناعات الغذائية وزاد معدل الطلب عليها بشكل كبير. يحتوي على ما لا يقل عن ٧٦% لاکتوز و ٨% ash وما بين ٢% و ٧% بروتين. أدت النسبة العالية من محتوى اللاكتوز في هذه المادة إلى استهلاكها مباشرة كبديل للاكتوز. يمكن استخدام هذا المركب كمادة خام في صناعات مختلفة مثل الشوكولاتة والحلويات والصلصات والشوربات سريعة التحضير والمشروبات المجففة والتوابل والوجبات الخفيفة والمخابز

مسحوق مصّل اللبن المتخثر : هذا النوع من المسحوق له طعم حامض ولذيذ وفي العديد من الوجبات الخفيفة بنكهة الجبن، يتم استخدام نفس المنتج لخلق نكهة. يحتوي مسحوق التخثر على نسبة عالية نسبيًا من اللاكتوز و ٣٠ إلى ٣٥٪ بروتين ومعادن و فيرة (الفوسفور والكالسيوم والزنك والحديد والنحاس). الاستخدام الرئيسي لهذا المسحوق هو إثراء الطعام ويستخدم أيضًا في تحضير المكملات الغذائية المصنوعة يدويًا. يتم إنتاج جميع المنتجات في هذه المجموعة من أفضل المواد الخام في ظروف صحية تمامًا و بعد عدة اختبارات لقياس جودة وصحة المنتجات ، يتم تقديمها في الأسواق المحلية والأجنبية في عبوات صحية ومناسبة

PARTO OMID



PARTO OMID



التعبئة

تجعل الطبيعة القابلة للتلف لمنتجات الألبان من العمر الافتراضي للمنتجات وقيمتها الغذائية تحديًا كبيرًا. تعمل التعبئة والتغليف أيضًا كأداة تسويقية قوية، وأثناء جذب المستهلكين، فإنها تعرض المحتوى الداخلي من خلال توفير صور رئيسية وجذابة، وبناءً على ذلك، فإن نوع التعبئة لمنتجات الألبان مهم نظرًا لتأثيرها على الجودة والسلامة والتسويق والتكلفة.

يتم تعبئة الكشك في أكياس بلاستيكية آمنة بالحجم والوزن المطلوبين وتوضع في الثلاجة لضمان صحة المنتج. عادةً ما يتم تغليف الجبن ومصل اللبن في العبوة الأولى (للبيع بالتجزئة) ثم في العبوة الثانية. تشمل العبوات الأولية صفائح البولييمر اللدائن الحرارية، والكرتون والكرتون بالبلاستيك والكرتون بورق الألمنيوم. يمكن أن يختلف عدد هذه الطبقات و ضخامتها. تم تصميم الطبقات أيضًا لمنع تسرب الأكسجين، مثل EVOH، النايلون أو أحيانًا PVDC. تستخدم الأغشية والاعطيه الصالحة للأكل الآن في عبوات الجبن للتحكم في الرطوبة والغازات والكائنات الحية الدقيقة وهجرة الدهون. هذه الاعطيه على شكل أغشية رقيقة يمكن أن تحتوي على خصائص مضادة للأكسدة ومضادة للميكروبات ويمكن استخدامها مع المنتج. كالاكتومانان و كيتوزان هما مثالان على السكريات الفموية المستخدمة في عبوات الجبن الطازج. يتم تعبئة مسحوق مصّل اللبن أيضًا في أكياس

١٥ و ٢٥ و ٣٥ kg



PARTO O MID
Commercial Group

