الجبن الدمياطي

هو من الاجبان الطرية المشابه للجبن العراقي الطري ويختلف عن الجبن الطري العراقي ان الحليب هو الذي يملح والخثرة المتكونه تكون ضعيفه ومن عيوبه انه مالح بنسبه 10-15% ويصنع من حليب الجاموس وان هذه النسبة العالية من من الملح تؤدي الى ضعف التجبن بالمنفحة وذلك لتزاحم ايونات الصوديوم مع ايونات الكالسيوم في تكون شبكة الخثرة ، الشبكه الكازينية تكون ضعيفة والخثرة ضعيف يمكن معالجة ذلك بأضافة كلوريد الكالسيوم .

*العوامل التي تقوي الخثرة :

1- درجة الحرارة

2- كمية المنفحة

3- وجود ايون الكالسيوم

وهناك خطوات اخرى تختلف عن باقي الاجبان اثناء التجبن وهي ان الخثرة تغرف ولأتقطع وهذه الخطوة تؤدي الى الاحتفاظ بالرطوبة العالية ويكون قوام الجبن لين ويجب توقع البطئ في عملية التجبن الذي قد يستغرق ساعات 2-4 ساعات وان نسبة تصافي هذا الجبن عالية بسبب ارتفاع الرطوبة فيه التي تصل الى 70% وتصل نسبة التصافي من 18-20% بينما في الجبن العراقي الطري تصل نسبة التصافي الى 15%.

خطوات صناعة الجبن الدمياطي :

1- حليب مبستر او خام .

2- اضافة ملح بنسبة 2.5-3% اذا اردنا ملوحه قليله او ملوحة مناسبة مثل الجبن الطري نسبة الملح في الجبن الدمياطي المصري تكون من 10-15% .

3- اضافة المنفحة على درجة حرارة تتراوح بين 35-40% ويترك حت التخثر ويستغرق 2-3 ساعه .

4- تغرف الخثرة وتوضع في قوالب وتترك لحين نضوح الشرش ثم تقطع الى قوالب صغيرة جاهزة للبيع .

https://www.youtube.com/watch?v=JuZyp60vjdE

المراجع

الكتاب المنهجي لطلبة الصف الرابع ،صناعة الجبن والالبان المتخمرة، د. لطفي عبد المطلب علي، د. رياض محمد سليم

مجموعة من المصادر الالكترونية الحديثة من كتب ومقاطع فديوية عن صناعة الجبن