جبن الكويزوبلانكو Queso Blanco

هو جبن امريكا اللاتينية . يتكون الاسم من مقطعين : Queso وتعني الجبن بالاتينية ، و Blanco تعني الابيض ، وهو جبن معروف في البيوت لسهولة تصنيعه .

مميزاته التصنيعية :

1- جبن طري رطوبته 50% تقريباً وغير منضج.

2- مصنوع من خثرة حامضية ،قوام الخثرة الحامضية ضعيف لان الكالسيوم لايساهم في ربط كازيناتها مثلما يساهم في الخثرة الانزيمية، لان الكويزوبلانكو له شكل قالب صلد يشبه الى حد ما الاجبان الاعتيادية المصنوعه بالمنفحة ويكون قابلاً للتشريح بالسكين Slicing والسبب يعود الى

أ- الحرارة العالية 80-85مْ المستعملة اثناء ترسيبه وفي اثناء يقاء الخثرة في داخل الشرش الساخن لمدة ربع ساعه قبل تصريف الاخير فيساعد في تلاصق قطع الخثرة .

ب- الضغط الشديد المستعمل في كبسه.

خطوات التصنيع :

1- حليب كامل الدسم نصف دسم يسخن الى 80-85مْ.

2- يستعمل احد انواع الحوامض الغذائية بالكميات المناسبة لكل 100 كغم حليب :

3- يضاف محلول الحامض على 3 دفعات مع التحريك مدة نصف دقيقة بعد كل اضافة ، ويلاحظ ان التخثر يحصل بعد الاضافة الاخيرة سريعا ومع ذلك يترك مدة 5-10 دقائق لاكمال التخثر والترسيب ، ثم يصرف الشرش .

4- التمليح بملح جاف بمقدار 5% من الجبن المتوقع (كل 100 كغم حليب يعطي 12 كغم جبن تقريباً ، لذلك يستعمل لهذه الكمية من الجبن 600 غم من الملح) وتخلط مع الخثرة مدة ثلث ساعه .

5- التعبئة بقوالب مبطنه من القماش وتترك لتبرد قليلاً بحيث تصبح درجة الحرارة بحدود 40-45 مْ ثم تكبس كبساً شديداً الى اليوم التالي حيث يكون الجبن جاهزاً للاستهلاك .

الحوامض وكمياتها :

الكميات المناسبة من الحوامض لكل 100 كغم حليب:

أ- حامض الستريك : 193غم .

ب- حامض الترتاريك :165غم .

ج- حامض الخليك : 165مل .

د- الخل المنزلي تركيزه 4% : 3.5 لتر .

ه- حامض الفسفوريك 85% : 193 مل .

و- حامض اللاكتيك 85% : 248 مل

ي- عصير الليمون او النارنج يمكن اجراء تجربة بأضافة الليمون حتى يظهر التخثر

*تخفف الحوامض بمايعادل 10-15 ضعف بقدر وزنها قبل اضافتها الى الحليب للتصنيع عدا الخل وعصير الليمون والنارنج لاتخفف .

فيديو يوضح طريقة العمل :

https://www.youtube.com/watch?v=KaKca3FZRu8

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