

الحليب. مصادره، أنواعه، فوائده

عن ابن عباس - رضي الله عنهما - أن النبي - صلى الله عليه وسلم - قال: (من أطعمه الله طعامًا فليقل: اللهم بارك لنا فيه وارزقنا خيرًا منه، ومن سقاه لبنًا فليقل: اللهم بارك لنا فيه وزدنا منه فإني لا أعلم ما يجزي من الطعام والشراب إلا اللبن) ولقد جاء في الصحيح عن الرسول - صلى الله عليه وسلم - أن جبريل - عليه السلام - جاء بإناء من خمر وإناء من لبن، فاختار الرسول - صلى الله عليه وسلم - إناء اللبن، فقال له جبريل: اخترت الفطرة، أما إنك لو اخترت الخمر غَوَت أُمّتك.

من ذلك نرى أن جبريل ـ عليه السلام - عرض الإناءين على النبي - صلى الله عليه وسلم - فاختار الرسول - صلى الله عليه وسلم - اللبن وأعرض عن الخمر، فقال له جبريل - عليه السلام: اخترت الفطرة التي فطر الله الناس عليها. ولقد شاء المولى - جل شأنه - أن يتغذى الرضع الصغار بالحليب قبل إعطائهم أي غذاء آخر، وهذا يدل على أن الحليب ذو قيمة غذائية مرتفعة، ويفي بالاحتياجات الغذائية في شكل ملائم ونسب متزنة، وأقرب إلى الكمال من أي غذاء آخر. والحقيقة أن الحليب أكمل الأغذية من الناحية البيولوجية، رغم أنه ينقصه قليل من العناصر الغذائية، ولكن رغم ذلك يعد أفضل من أي غذاء منفرد وحيد، ولا توجد أي مادة غذائية أخرى يمكن أن تقارن مع الحليب من حيث قيمته الغذائية المرتفعة؛ وذلك لاحتوائه على المواد الغذائية الأساسية الضرورية؛ التي لا يستغني عنها جسم الإنسان في جميع مراحل نموه وتطوره الحليب يُعَدّ من أحسن الأغذية للأطفال والناشئين، والبالغين والمسنّين على السواء، فعلاوة على أنه ينفع الصغار في حياتهم المقبلة ويكسبهم مناعة ضد كثير من الأمراض؛ فإنه أيضًا يفيد الكبار كثيرًا لقيمته الغذائية المرتفعة. ويعد الحليب ومنتجاته من المواد الغذائية الضرورية المهمة للإنسان في معظم بلاد العالم، فحيث يستعمل سكان خط الاستواء في الجنوب ألبان الماعز والإبل في غذائهم؛ نجد أن حليب الغز لان يستعمله سكان الإسكيمو في الشمال، وحليب الخيول يستعمل



في آسيا، وحليب الجاموس يشربه سكان أفريقيا، وشبه القارة الهندية، ولكن يلاحظ أن الاستعمال إنما هو الشائع حليب البقر والغنم في معظم بلاد العالم.

ومع أن ألبان الأنواع المختلفة تحتوي على نفس العناصر، ولكن تختلف في نسبها وخواصتها.

من اهم أسباب تدني إنتاج الحليب في العراق:

انخفاض إنتاج الابقار المحلية وعدم تلقيها الرعاية والاهتمام الكافيين لرفع كفاءتها الانتاجية سواء كان بالانتخاب او بتضريبها بأبقار اجنبية ذات كفاءة انتاجية عالية وعلى الرغم من اتجاه الدولة لزيادة اعداد الابقار الخليطة. لكنها لم تصل الى الهدف المنشود.

عدم وجود الوعي الكافي لدى المربي لجعله يقوم برفع كفاءة ابقاره او انشاء الحقول ذات الحيازات المتوسطة ٢٥-٥٠ بقرة.

عدم توافر الاعلاف الخضراء الكافية، وقلة المساحات المزروعة لتلبية احتياج الابقار المنتجة للحليب، اذ ان نظام التربية يعتبر ثانوي بالنسبة لمعظم المزارعين، اذ تكون المحاصيل الحلقية او محاصيل الخضر هي الأساس، ويبقى إنتاج الأعلاف بدون اولوية، لذلك لابد من تكامل الإنتاج النباتي والحيواني في دورة زراعية لمحاصيل الحبوب والأعلاف.

عدم اتباع طرائق توفير المراعي الاصطناعية عن طريق زرعها وريها وخاصة في المناطق المروية.

عدم انتشار التلقيح الاصطناعي بدرجة كبيرة وقلة كفاءة وخبرة القائمين عليها مما افقدهم ثقة المربين بهم.

قلة مراكز جمع وتبريد الحليب، ومعامل الألبان المتخصصة لاستلام الحليب المنتج مما جعل المربي يخشى من تلف منتوجه ومن ثم الخسارة المادية.



عدم وجود الجمعيات المتخصصة بماشية الحليب سواء كانت أبقار او جاموس لما لها من دور في مساعدة وتشجيع المربين على الاهتمام بمشاريع إنتاج الحليب. يوضع الجدول ادناه إنتاج الأبقار المحلية من الحليب وطول موسم الحليب.

جدول يبين إنتاج الابقار المحلية من الحليب وطول موسم الحليب

طول موسم الحليب (يوم)	إندَاج الحليب (كفم/موسم)	السلالة	الدولمة
288	1200	محلية	العراق
-	110	محلية	الكويت
95	475	محلية	السعودية
276	2340	الشامية	سورية
169	1075	محلية	مصر
258	1555	كنةة	السودان

جدول يبين إنتاج الابقار المحلية من الحليب وطول موسم الحليب

أن معرفة ودراسة مكونات الحليب من الامور الاساسية في صناعة الالبان وذلك للاسباب الاتية:

- ١. ليكونوا على بينة بالنسبة للاختلافات التركيبية للحليب ومنتجاته
- ٢. معرفة تأثير الاختلافات التركيبية علي خطوات التصنيع والناتج النهائي.
- ٣. معرفة تأثير المكونات المختلفة علي العيوب التي قد توجد في الحليب و منتجاته.
 - ٤. تطبيق التعليمات والقوانين الخاصة بهذه الصناعة

عليه ان المعرفة بتركيب الحليب يساعد علي تفهم المشاكل التي قد تبرز المام الشخص المشتغل بصناعة الالبان. كما ان تركيب الحليب هو المعتمد في تقييم الحليب من الناحية الاقتصادية.



الحليب -: هو الافراز اللبني الطازج بعد عملية الحلب الكامل لبقرة واحدة سليمة او اكثر باستثناء الافراز الحاصل ما بين خمسة ايام بعد الولادة و 15 يوم قبل الولادة.

الحليب الفرز -: هو الحليب الذي تعرض لعملية فرز الدهن بشكل قشطة اما بطريقة الفرز الميكانيكي او بطريقة الجذب للحبيبات الدهنية ثم عزلها بالقشط.

القشطة -: ذلك الجزء من الحليب الذي تتركز فيه نسبة الدهن بشكل مستحلب دهن في ماء نتيجة تعرض الحليب الى عملية الفرز.

الحليب المبستر -: هو الحليب الذي تعرضت كل جزيئاته لعملية التسخين الى درجة حرارة معينة ولفترة زمنية معينة يتبعها تبريد سريع بحيث تقتل كافة الاحياء المجهرية المرضية وباقل تاثير ممكن على مكوناته وقيمته الغذائية.

البسترة البطيئة: هو الحليب الذي تعرضت كل جزيئاته لعملية التسخين الى درجة حرارة ٦٣م ولفترة زمنية ٣٠ دقيقة يتبعها تبريد سريع بحيث تقتل كافة الاحياء المجهرية المرضية وجزء كبير من الاحياء المجهرية الغير مرضية وباقل تاثير ممكن على مكوناته وقيمته الغذائية.

البسترة السريعة : هو الحليب الذي تعرضت كل جزيئاته لعملية التسخين الى درجة حرارة ٧٣م ولفترة زمنية ١٥ ثانية يتبعها تبريد سريع بحيث تقتل كافة الاحياء المجهرية المرضية وجزء كبير من الاحياء المجهرية الغير مرضية وباقل تاثير ممكن على مكوناته وقيمته الغذائية.

الحليب المعقم -: هو الحليب الذي تعرضت كل جزيئاته لمعاملة تعقيم مقبولة علمياً ٥٨م ولمدة ٥ دقائق تكون كفيله بابادة كل ما يحويه من احياء مجهرية لضمان حفظ الحليب من التلف او التغيير في مكوناته.



كلية الزراعة /علوم الاغذية المرحلة الثانية ((مبادئ الالبان)) اعداد د.فراس نجم الحديثي

اللبا -: هو الافراز اللبني ما بعد الولادة مباشرة ولفترة خمس ايام وهو ذو كثافة عالية ويحتوي على نسبة مواد صلبة كلية تقارب % 72 ويكون غني بالبروتينات والاملاح والدهون ومنخفض في نسبة الاكتوز وغير ثابت بالنسبة للمعاملات الحرارية.

الزبد -: منتوج غذائي يصنع من الحليب والقشطة او الاثنين معاً ويحتوي على مالا يقل عن 80%دهن قد يستعمل البادئ والمادة الملونة والملح في صناعة الزبد وقد لايستعمل.

المثلجات اللبنية -: منتوجات البان او اغذية يدخل في تصنيعها الحليب ومنتجاته اضافة الى السكر ومواد مثبته ومستحلبة ومواد نكهة تهيا على شكل مزيج يجمد بالتبريد والتحريك مع ضخ هواء اثناء عملية التجميد

اليوكرت -: منتوج غذائي يعتمد في صناعته على تنمية بعض الاحياء المجهرية المعينة التي تستهلك المواد السكرية في الحليب وتحولها الى حامض اللاكتيك بصورة رئيسية.