

١٠ . آكلها صناعة الألبان المستخدمة

أهمية الألبان:

٨ . أهميتها الاقتصادية العالية ، فهي مصدر غذاء هام للإنسان ، كما أنها مصدر للأحماض الأمينية الهامة مثل *lysine* و *valine* .
٩ . أهميتها الطبية ، فهي مصدر للكalcium و *phosphorus* ، وهما من العناصر الهامة لبناء العظام ، كما أنها مصدر للبروتينات الهامة .

أهمية الألبان:

١٠ . أهميتها الاقتصادية العالية ، فهي مصدر غذاء هام للإنسان ، كما أنها مصدر للأحماض الأمينية الهامة مثل *lysine* و *valine* .

١١ . أهميتها الطبية ، فهي مصدر للكalcium و *phosphorus* ، وهما من العناصر الهامة لبناء العظام ، كما أنها مصدر للبروتينات الهامة .

١٢ . أهميتها الغذائية ، فهي مصدر للطاقة و *protein* ، وهما من العناصر الهامة لبناء الجسم .

١٣ . أهميتها البيئية ، فهي مصدر للكبريت الذي يدخل في تركيب الحمض النووي .

١٤ . أهميتها في صناعة الجبن .

١٥ . أهميتها في صناعة الآيس كريم ، فهي مصدر للسكريات و *fat* ، وهما من العناصر الهامة لبناء الآيس كريم .

١٦ . أهميتها في صناعة اللبن .

١٧ . أهميتها في صناعة اللبن الرائب .

استخدام الألبان في:

أهمية الألبان:

١٨ . أهميتها الاقتصادية العالية ، فهي مصدر غذاء هام للإنسان ، كما أنها مصدر للأحماض الأمينية الهامة مثل *lysine* و *valine* .

١٩ . أهميتها الطبية ، فهي مصدر للكalcium و *phosphorus* ، وهما من العناصر الهامة لبناء العظام ، كما أنها مصدر للبروتينات الهامة .

أهمية الألبان:

٢٠ . أهميتها الاقتصادية العالية ، فهي مصدر غذاء هام للإنسان ، كما أنها مصدر للأحماض الأمينية الهامة مثل *lysine* و *valine* .

٢١ . أهميتها الطبية ، فهي مصدر للكcalcium و *phosphorus* ، وهما من العناصر الهامة لبناء العظام ، كما أنها مصدر للبروتينات الهامة .

- ١. صناعة البيرة.
- ٢. صناعة وديج الخلود الأزلاء الصوف والشعر بها وخسب جودتها.
- ٣. صناعة الطير.
- ٤. صناعة بعض المستحضرات الطبية مثل إنتاج زيت كبد السمك ومراهم الحروق.
- ٥. نظرية الاحموم لا يريد القدره على هضمها وتقلل مدة الطهي.
- ٦. ترويق بعض الثمرات التي يتكهن بها عنكارة أثناء التجزين.
- ٧. يجاب إلى الطلب الخواص ليريد من خواصه المضمرة.

أهمية الأبريم:

Aspergillus sp., *Penicillium* sp., *Mucor* sp. و *B. subtilis* .
 الأبريم جراثيم فطرية ، ثم يفرز الأبريم الشبيه بالخلط ويحلل النشيد إلى أحماض أمينية . وينتج الأبريم بواسطة فطر الأبريم
 الأبريم الأبريم : يحتوي الأبريم على عدد من الأبريمات الحامضية حيث حلالها إلى عدد النشيد و يفرز الأبريم
Penicillium sp. .
 الأبريم النكتينز : يحلل النكتينز الحامض بواسطة بكتريا سكرات مائية إلى سكرات بسيطة يستعملها البكتريا النكتينز الحامض بواسطة أنواع من
 في إنتاج الأبريم .
 الأبريم الأبريم : يحلل الأبريم الحامض بواسطة بكتريا سكرات مائية إلى سكرات بسيطة يستعملها البكتريا النكتينز الحامض بواسطة أنواع من
 الأبريم الأبريم : يحلل الأبريم الحامض بواسطة بكتريا سكرات مائية إلى سكرات بسيطة يستعملها البكتريا النكتينز الحامض بواسطة أنواع من
 الأبريم الأبريم : يحلل الأبريم الحامض بواسطة بكتريا سكرات مائية إلى سكرات بسيطة يستعملها البكتريا النكتينز الحامض بواسطة أنواع من
 الأبريم الأبريم : يحلل الأبريم الحامض بواسطة بكتريا سكرات مائية إلى سكرات بسيطة يستعملها البكتريا النكتينز الحامض بواسطة أنواع من
 الأبريم الأبريم : يحلل الأبريم الحامض بواسطة بكتريا سكرات مائية إلى سكرات بسيطة يستعملها البكتريا النكتينز الحامض بواسطة أنواع من
 الأبريم الأبريم : يحلل الأبريم الحامض بواسطة بكتريا سكرات مائية إلى سكرات بسيطة يستعملها البكتريا النكتينز الحامض بواسطة أنواع من

٢. يتم إضافة الأبريم بكميات قليلة في حال استخدام السكر.