



## النواحي الفنية لمصانع الحليب الطازج في المملكة العربية السعودية\*

حمد عبدالرحمن الكنهل، حمزة محمد أبوطربوش، وأحمد مصطفى حمد\*، محمد إبراهيم  
الشعراوي\*

\* قسم علوم الأغذية، كلية الزراعة، جامعة الملك سعود، الرياض؛ وقسم علوم وتقنية الأغذية،  
كلية العلوم الزراعية والأغذية، جامعة الملك فيصل، الأحساء، المملكة العربية السعودية

تم في هذا البحث تقويم النواحي الفنية لمصانع الحليب الطازج في المملكة العربية السعودية، وجمعت  
المعلومات المتعلقة بالنواحي الفنية من ١٢ مصنعاً، ويمثل هذا العدد ٧٥٪ من العدد الكلي لمصانع  
الحليب الطازج في المملكة.

بلغ مجموع إنتاج هذه المصانع ٢٨٣, ١٧٤ طنًا من الحليب الخام سنويًا، وشكل ذلك  
١١, ٨٩٪ من إنتاج المملكة لعام ١٩٨٨م. اتضح من الدراسة استخدام المصانع لأجهزة حديثة  
لبسترة الحليب إلا أن بعض المصانع يستخدم درجات حرارة مرتفعة جدًا (٨٢-٩٠م) ولمدة طويلة  
نسبيًا (حوالي ٩٠ ثانية) لإجراء البسترة. كما اتضح من الدراسة عدم توافر التجهيزات اللازمة والفنيين  
المدرين لإعداد البادئ في بعض المصانع. يصنع اللبن باستخدام بادئ اللبن Buttermilk culture  
أو بادئ الروب Yogurt culture أو خليط من البادئات، وتميل بعض المصانع إلى استخدام نسب  
مرتفعة من البادئ وإلى التحضين على درجة حرارة مرتفعة عند استخدام بادئ اللبن، وإلى إيقاف  
التحضين عن حموضة منخفضة (أقل من ٧, ٠٪).

\* هذا البحث جزء من «دراسة مشاكل صناعة الألبان في المملكة» بحث رقم أت - ٧ - ١٩٠ الممول  
من مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية، الرياض، المملكة العربية السعودية.