

منشورات جامعة حلب
كلية الزراعة



أَسْئَلَاتُ

صِنَاعَةُ الْعِلْبَانِ وَمِنْجَاتُهَا

للسنة الرابعة

الذكيكتور

محمسن سليمان محسن

بكالوريوس صناعات غذائية من جامعة القاهرة
دكتور مهندس في تكنولوجيا الالبان
من جامعة الهومبولد في برلين
وكيل كلية الزراعة - جامعة حلب

١٩٧٥ - ١٩٧٤



1-630-40-1

1 - 40 - 630-1

ب. 63 - 06
ع 2



جامعة حلب
مكتب المكتبة

أَسْمَاءُ سَيَّامٍ

صِنَاعَةُ عَزَلِ الْبَارِزِ وَمِنْجَاتُهَا

الناشر

محمَّد سليمان عيسى

بكالوريوس صناعات غذائية من جامعة القاهرة
دكتور مهندس في تكنولوجيا الالبان
من جامعة الهومبولد في برلين
وكيل كلية الزراعة - جامعة حلب

مديرية الكتب والمطبوعات الجامعية

١٩٧٤ - ١٩٧٥

فهرس الجداول

صفحة

- جدول رقم (١) : تطور انتاج الحليب في بعض الدول المهمة مقدراً بالاف الاطنان ٨
- رقم (٢) : انتاج العالم من الحليب حسب السنين وعدد الحيوانات ، مقدراً بالاف الاطنان ٩
- رقم (٣) : قيمة صادرات بعض الدول من الالبان ومنتجاتها ، مقدرة بالاف الدولارات ١٠
- رقم (٤) : انتاج دول العالم العربي مقدراً بالاف الاطنان ١١
- رقم (٥) : مقدار ما تصرفه الدول العربية على استيراد الالبان ومنتجاتها مقدرة بالاف الدولارات ١٢
- رقم (٦) : قيمة ما تصدرة الدول العربية من الالبان ومنتجاتها مقدرة بالاف الدولارات ١٣
- رقم (٧) : قيم فروع الانتاج الزراعي للقطر السوري بالاسعار الجارية ما بين عامي ١٩٦٦ - ١٩٧٢ (مليون ليرة سورية) ١٥
- رقم (٨) : كميات الحليب التي تنتجها الحيوانات المختلفة في سوريا مقدرة بالاف الاطنان ١٦
- رقم (٩) : تطور اعداد الاغنام والماعز في سوريا مقدراً بالآلاف ١٧
- رقم (١٠) : عدد الابقار في القطر العربي السوري بالآلاف ١٨
- رقم (١١) : مقدار المواد الصلبة الصالحة للاكل التي تنتجها بعض الحيوانات عند استهلاكها ٥٠ كغ اعلاف قابلة للهضم ٢٣
- رقم (١٢) : نسبة مكونات الحليب عند بعض الثدييات ٢٧
- رقم (١٣) : جدول مبسط لتركيب حليب الابقار ٢٨
- رقم (١٤) : التركيب الكيماوي للبا او السرسوب في الابقار ٣١
- رقم (١٥) : اهم الاحماض الدهنية في دهن الحليب ٣٧
- رقم (١٦) : نوع وكمية المواد البروتينية في حليب البقر الطيبي ٥١
- رقم (١٧) : محتوى الحليب من الاملاح والمعادن الرئيسية ٦٤
- رقم (١٨) : العناصر التي توجد في الحليب على شكل املاح ٦٦
- رقم (١٩) : توزيع بعض الاملاح بين الحالتين النورية والذائبة ٦٧
- رقم (٢٠) : اهم الفيتامينات الموجودة في الحليب وبعض منتجاته ٧٨
- رقم (٢١) : الحرارة النوعية لبعض منتجات الحليب ٩٢
- رقم (٢٢) : النسبة المثوية لاهم مكونات الدم والحليب ١٠٣
- رقم (٢٣) : تأثير حرارة الحليب على عدد البكتريا فيه ١١٨

- ١٦٣ رقم (٢٤) : الطرق المستخدمة حالياً في بسترة الحليب
- ١٧٠ رقم (٢٦) : تكاثر الميكروبات بعد البسترة عند حفظ الحليب على درجات حرارة مختلفة
- ١٧١ رقم (٢٦) : تأثير عملية التجنيس على سرعة تكوين طبقة القشدة
- ٢١٤ رقم (٢٧) : درجات الحرارة المستخدمة في طريقة Alnarp - Methode
- ٢٩٣ رقم (٢٨) : تركيب الشرش الحلو والشرش الحامضي