





# مبادئ صحة الألبان

تأليف

الدكتور علاء الدين محمد علي مرشدي

أستاذ بقسم الطب البيطري - كلية الزراعة والطب البيطري  
جامعة الملك سعود - فرع القصيم  
(سابقاً)

النشر العلمي والمطابع - جامعة الملك سعود

ص. ب ٢٤٥٤ الرياض ١١٤٥١ - المملكة العربية السعودية



ح (جامعة الملك سعود ١٤١٩هـ - ١٩٩٨م).

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

مرشدي، علاء الدين محمد علي

مبادئ صحة الألبان - الرياض .

٢٣١ ص؛ ١٧×١٤ سم

ردمك ٦-٦٩٩-٠٥-٩٩٦٠

١ - صناعة الألبان ٢ - الألبان أ - العنوان

١٨/٣٩٧٨

ديوي ٦٣٧١

رقم الإيداع : ١٨/٣٩٧٨

حكمت هذا الكتاب لجنة متخصصة شكلها المجلس العلمي بالجامعة، وقد وافق المجلس على نشره - بعد اطلاعه على تقارير المحكمين - في اجتماعه الحادي عشر للعام الدراسي ١٤١٥/١٤١٦هـ الذي عقد بتاريخ ٧/٨/١٤١٥هـ الموافق ٨/١/١٩٩٥م.

مطابع جامعة الملك سعود ١٤١٩هـ

## المقدمة

يعد الحليب أحد أهم المنتجات الغذائية التي يعتمد عليها وجود كل الحيوانات الثديية والإنسان ولا يمكن استمرار الحياة لصغار تلك الكائنات بدونه . ومن ناحية أخرى يحتوي الحليب على معظم العناصر الغذائية المهمة بل يمكن اعتباره غذاءً متكاملًا .

يتعرض الحليب ومنتجاته للتلوث في كثير من الأحيان خلال مراحل إنتاجه وبعد معاملته الحرارية وفي أثناء تصنيعة وتعبئته وحفظه واستهلاكه إضافة إلى أنه يمكن أن ينقل كثيراً من الأمراض للإنسان سواء أكانت من الحيوان أم من الإنسان ، ولهذا ، يجب فحص الحليب ومنتجاته فحصاً دقيقاً للتأكد من القضاء على الميكروبات المرضية والميكروبات المتلفة الموجودة به أو التخلص منه في حالة ثبوت عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي .

نظراً للتطور السريع والملموس في صناعات الألبان في الوقت الحاضر وتحويلها من صناعات بيئية ومنزلية بسيطة إلى أخرى تجارية واسعة تستخدم فيها كافة التقنيات الحديثة لإنتاج كميات ضخمة من المنتج قد تكون في بعض الأحيان على حساب الحالة الصحية وجودة المنتج ، فمن الضروري الوقوف على الحالة الصحية وجودة المنتج ضماناً لصحة المستهلك وسلامته وحماية لاقتصادياته .

ويسر مؤلف كتاب «مبادئ صحة الألبان» أن يقدم هذا الكتاب عوناً لأبنائنا الطلاب في المملكة العربية السعودية وفي العالم العربي قاطبة وللمشغلين والمتخصصين في مجال صحة الألبان والمهتمين بصحة الإنسان وسلامته وتغذيته .

وقد اختص الكتاب أبواباً متنوعة تناولت العديد من الموضوعات منها : مكونات

الحليب، والإنتاج الصحي للحليب ومشتقاته، الأمراض المنقولة بالحليب، إضافة إلى اختبارات سلامة الحليب وجودته والمعاملات الحرارية للحليب، والنظم الصحية لتعبئته. أخيراً وليس آخراً، أشكر الله -عز وجل- الذي وفقني في تأليف هذا الكتاب آملاً أن يكون قد سد بعض النقص الذي يواجه مكتبتنا العربية وخصوصاً في مجال صحة الألبان.

## المؤلف

## المحتويات

الصفحة	الموضوع
هـ	المقدمة
١	الفصل الأول: مكونات الحليب
٢٩	الفصل الثاني: التحليل الكيميائي للحليب
٤٥	الفصل الثالث: إنتاج الحليب النظيف
٥٧	الفصل الرابع: تنظيف أدوات الحليب وأوانيه وتعقيمها
٦٧	الفصل الخامس: المراقبة الصحية على الألبان ومنتجاتها
٧٧	الفصل السادس: منتجات الألبان
١٤٣	الفصل السابع: الأمراض المنقولة بالحليب
١٧١	الفصل الثامن: اختبارات سلامة الحليب ومشتقاته وجودتها
١٩١	الفصل التاسع: المعاملات الحرارية للحليب
٢٠٣	الفصل العاشر: النظم الصحية لتعبئة الحليب
	المراجع
٢٠٧	أولاً: المراجع العربية
٢٠٨	ثانياً: المراجع الأجنبية
	ثبت المصطلحات
٢١١	أولاً: عربي - إنجليزي
٢٢٠	ثانياً: إنجليزي - عربي
٢٢٩	كشّاف الموضوعات