الحليب

تخزين الحليب! كيف؟ متى؟ أين؟ ولماذا؟

ا

الحليب... لذيذ دافئ ومنعش بارد، مغذٍ ومفيد، في أي وقت، لك ولعائلتك! وليس هذا فقط، إنه أيضاً يأتي بعدة أشكال، الحليب الطازج المبستر، الحليب المعقّم، الحليب المجفف والحليب المكثّف المحلّى... وكلها حليب وكلها لذيذة ومغذّية، كيفما رغبت في تناولها أو استخدامها. ولكن، بماذا يتميّز كل نوع من الحليب عن الآخر؟ الفرق الأساسي بينها جميعاً، هو في الطريقة التي تمّت بها معالجة الحليب وطريقة تخزينها، بهدف الحفاظ على جودتها. إليك بعض الإرشادات حول كيفية تخزين الحليب بطريقة سليمة.

نوع الحليب

مواصفاته وشروط تخزينه

الحليب المجفّف

تتم عملية إنتاج الحليب المجفّف من خلال نزع الماء من الحليب الطازج. وهو يحتوي على العناصر الغذائية نفسها، وفي الكميات ذاتها الموجودة

نصيحة:

الحليب المعقم

إنه حليب معقّم على حرارة عالية ومعبأ في كراتين خاصة معروفة بإسم "تيترا باك". هذا الشعار مطبوع على كرتونة الحليب الموجودة على ر

نصيحة:

الحليب الطازج

حليب سائل يمكنك شراؤه من قسم المنتجات المبرّدة في السوبرماركت. بإمكانك تخزينه في ثلاجتك حتى تاريخ انتهاء صلاحيته والمذكور دائماً ع

نصيحة: عند شرائك الحليب الطازج، تأكّد

الحليب المكثّف المحلّى

مكوّن من الحليب المبستر المركّز، ومضاف إليه السكر. لونه مائل إلى الأصفر وقوامه كثيف، غني بالكريما والمزج. يستخدم الحليب المكثّف الم

نصيحة:

سواء كنت تفضل تناول الحليب بارد مع رقائق الفطور، أو إضافته ساخناً إلى القهوة والشاي، أو استخدامه في تحضير المأكولات والحلويات، يبقى من المهم جداً تخزينه بالطريقة السليمة والمكان الصحيح، للحفاظ عليه طازجاً وسليماً. هكذا، يمكن للجميع الاستمتاع بمذاق الحليب اللذيذ والمغذي. صحتين.