

الحليب

تخزين الحليب: كيف؟ متى؟ أين؟ ولماذا؟

١

الحليب... لذيد دافئ ومنعش بارد، مغذي ومفيد، في أي وقت، لك ولعائلتك! وليس هذا فقط، إنه أيضاً يأتي بعدة أشكال، الحليب الطازج المبستر، الحليب المعقم، الحليب المجفف واللحليب المكثف المثلج... وكلها حليب وكلها لذيدة ومغذية، كيما رغبت في تناولها أو استخدامها. ولكن، بماذا يتميز كل نوع من الحليب عن الآخر؟! المفرق الأساسي بينها جميعاً، هو في الطريقة التي تمت بها معالجة الحليب وطريقة تخزينها، بهدف الحفاظ على جودتها. إليك بعض الإرشادات حول كيفية تخزين الحليب بطريقة سليمة.

نوع الحليب

مواصفاته وشروط تخزينه

اللحليب المجفف

تتم عملية إنتاج الحليب المجفف من خلال نزع الماء من الحليب الطازج. وهو يحتوى على العناصر الغذائية نفسها، وفي المكميات ذاتها الموجودة

نصيحة: ١

الحليب المعقم

إنه حليب معقم على حرارة عالية ومعبأ في كرتين خاصة معروفة باسم "تيترا باك". هذا الشعار مطبوع على كرتونة الحليب الموجود على ر

نصيحة:

الحليب المطازج

حليب سائل يمكنك شراؤه من قسم المنتجات المبردة في المسوبرماركت. بإمكانك تخزينه في ثلاجتك حتى تاريخ انتهاء صلاحيته والمذكور دائمًا

عند شرائك الحليب المطازج، تأكّد

نصيحة: ٢

الحليب المكثف المحلّى

مكون من الحليب المبستر المركّز، ومضاف إليه السكر. لونه مائل إلى الأصفر وقوامه كثيف، غني بالكريما والمازج. يستخدم الحليب المكثف الم

نصيحة:

سواء كنت تفضلتناول الحليب بارد مع رقائق المفطور، أو إضافته ساخناً إلى القهوة والشاي، أو استخدامه في تحضير المأكولات والحلويات، يبقى من المهم جداً تخزينه بالطريقة السليمة والمكان الصحيح، للحافظ عليه طازجاً وسليماً. هكذا، يمكن للجميع الاستمتاع بمذاق الحليب اللاذق والمغذى. صحتين.