

## سلسلة قيمة الألبان

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <p>انتاج زبادي مركز ومصفي من الشرش والمعروف في الاسواق باسم "اللبنة" بحيث تكون خالية من المواد الحافظة الصناعية وذاتية الحفظ باستخدام زيت الثوم الطبيعي</p>  | <p>اسم المشروع:</p>          |
| <p>عبارة عن منتج لبني متخمّر يتميز عن الزبادي الطازج باحتوائه علي نسبة أعلى من البروتين وكمية أقل من سكر اللاكتوز. لذلك فهو يعد غذاء صحي ومقبول وبخاصة لمن يعانون من مرض عدم تحمل هضم سكر اللاكتوز. الي جانب ذلك يتميز المنتج باحتوائه علي نسبة عالية من المواد الصلبة تصل إلي 25% مما يعطيه قوام اكثر تماسكا واغني من حيث الطعم من الزبادي العادي. وقد أدت اضافة زيت الثوم بكميات محسوبة الي زيادة فترة صلاحية المنتج بحيث لا يحتاج الي مواد حافظة صناعية بالاضافة الي اضافة طعم مستساغ لدي الكثير من المستخدمين.</p> | <p>وصف المشروع:</p>          |
| <p>منتج غذائي صحي.</p>   | <p>مميزات المشروع:</p>       |
| <p>قابل للتطبيق الفوري علي المستوي الصناعي وكذلك التطبيق الفوري في الوحدات التجريبية بالمركز.</p>  | <p>الوضع الحالي للمشروع:</p> |

|   |                            |
|---|----------------------------|
| منتج يستخدم بذاته.  | مجالات استخدام<br>المشروع: |
| شركات صناعات الألبان.   | الأسواق<br>المستهدفة:      |
| فكرة  | حالة المشروع:              |
|   | الرغبة في<br>التواصل:      |
|   | يوجد دراسة:                |
| د/ أشرف جابر وآخرون<br>عناية المركز القومي للبحوث<br>شعبة بحوث الصناعات الغذائية والتغذية<br>(63) | للتفاصيل<br>والتواصل:      |