



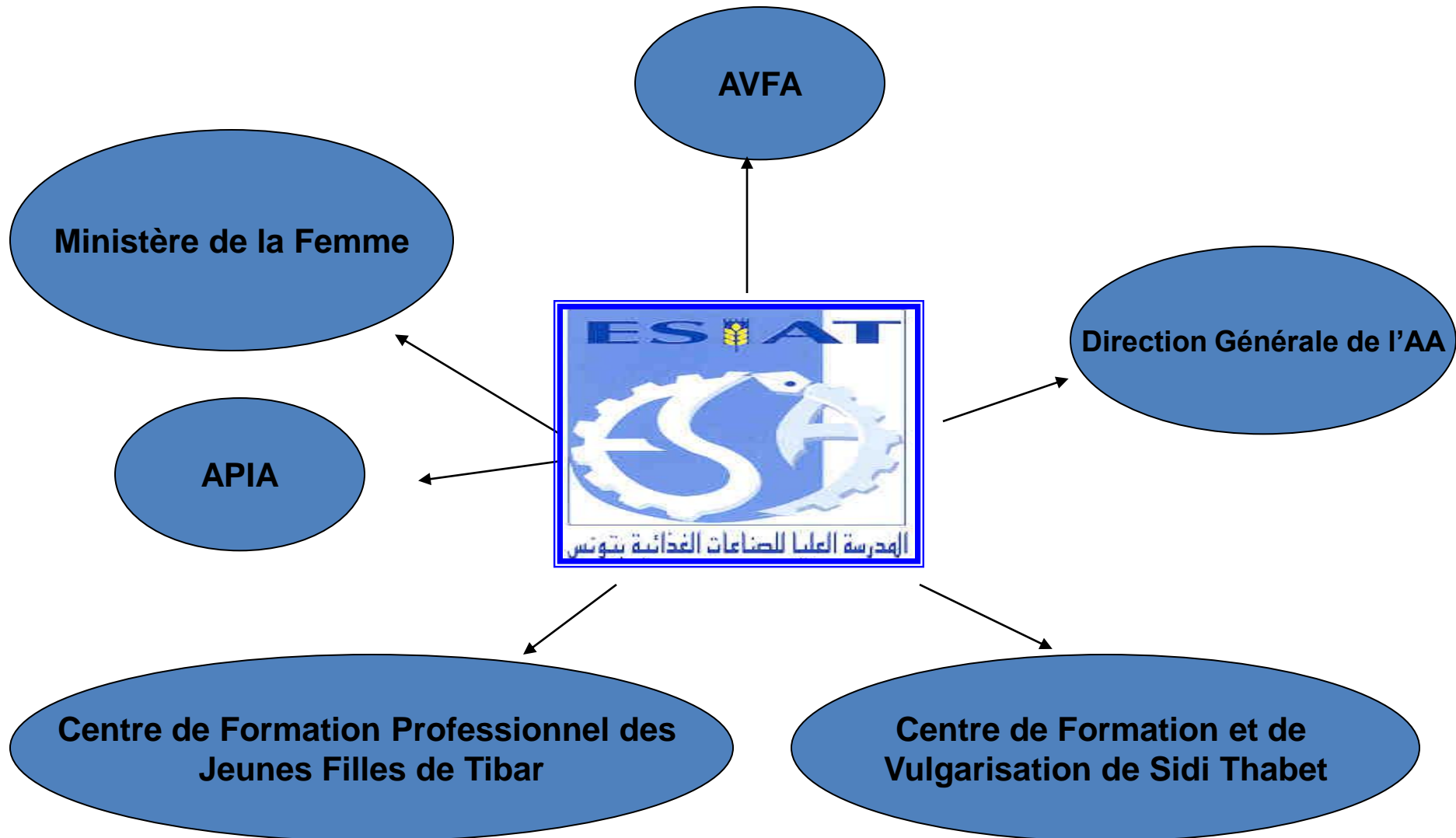
L'ESIAT, L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE TUNIS

Le rôle de l'ESIAT dans la formation en techniques innovantes pour la femme rurale

Sonia BOUDICHE et Mouna BOULARÈS
ESIAT, Tunisie

2ème FORMATION RÉGIONALE LACTIMED
ZAHLÉ, LIBAN, 7-8 MAI 2014

Formation en techniques innovantes pour la femme rurale





OBJECTIFS

- * Présenter les principales opérations unitaires appliquées en IAA
- * Formulation des nouveaux produits avec l'ajout des PAM spécifiques des régions pour faire connaître les saveurs locales et avoir des caractéristiques organoleptiques typiques
- * Maitriser la qualité et l'hygiène: Produire un produit de qualité meilleure différencié des produits de masse
- * Elaboration des brochures techniques pour la fabrication de différents produits traditionnels
- * Emballage adéquat valorisant les produits de la région (petits coffrets de cadeaux,)
- * Faciliter la commercialisation des produits locaux



الجمهورية التونسية
وزارة الفلاحة
وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي
الهاتف : 288.442

كيفية صنع الجبنة و الريقوتة



أعد المادة الفنية :

- الإدارة العامة للصناعات الغذائية
- المدرسة العليا للصناعات الغذائية
- مركز التكوين المهني
للصناعات بتونس

نشرية رقم 4 - 1999

إعداد الريقوتة :

بإمكاننا صنع الريقوتة باستعمال الميصر المتحصل عليه أثناء صنع الجبنة السيسيليان حسب الطريقة التالية :

تسخين الميصر إلى حدود 45 درجة مع زيادة ملعقة أكل من الملح المرحي.



إضافة 2 لتر من الحليب الطازج مع مواصلة التسخين إلى درجة ما قبل الغليان (80 درجة تقريبا).

يترك الخليط حتى يبرد ثم تملأ القوالب وتترك لمدة بعض الساعات حتى تستقر الريقوتة. بهذه الطريقة نتحصل على 1 كلغ تقريبا من الريقوتة تستهلك مباشرة بعد بضع ساعات من إعدادها أو تُحفظ في الثلاجة لمدة أربعة أيام

تميزت هذه النشرة بمساعدة وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي

إضافة الماء الساخن (70.60 درجة) إلى أن يصل الخليط إلى 45 درجة مع التحريك ثم إزالة ما تبقى من الميصر.



في هذه المرحلة يمكن تفويج الجبنة حسب الأذواق بمادة السكر أو الملح، الكمون، البسباس، الغلغل الأكل، الزعتر، الكليل، المعدنوس...



ملء القالب بالجبنة الطرية مع الضغط اليدوي لتجفيفها من الميصر وإعطائها الشكل النهائي.

الجبنة في شكلها النهائي قبل إزالتها من القالب.



تستهلك جبنة السيسيليان طرية بعد إعدادها بعض الساعات وبالإمكان حفظها في الثلاجة لمدة أسبوع. كما بالإمكان حفظها لمدة أطول التي الذي يستوجب تلييحها بهدف استعمالها كحشيش مرحي لتفويج بعض الأطعمة.



يترك الخليط حوالي 40 دقيقة حتى يتجبن.



تُقطع الجبنة إلى عدة أجزاء بسكين أو بآلة معدة للغرض إلى أن نتحصّل على خليط من الحبيبات.



إزالة الميصر والإحتفاظ به في إناء آخر.



ومن الأفضل قياس درجة الحرارة بمقياس الحرارة المتواجد بالأسواق.



يُضاف إلى الحليب مقدار كوب شاي من خميرة الحليب.



كما يُضاف إلى الحليب مقدار ملعقة أكمل من الدوث «خميرة كيميائية» تباع بالصيدليات.



تتم عملية التحريك لبعض ثوان مباشرة بعد إضافة الخميرة والدوث.

في موسم وفرة الحليب وتجنباً لإتلافه بإمكان المرأة أو الفتاة الريفية المربية تحويل شيء من الحليب إلى عبدة أنواع من الجبنة قصد الإستهلاك العائلي أو لبيعها عند الإقتضاء.

تحويل الحليب إلى جبنة من نوع السيسيليان :

هذه الجبنة غنيّة بالبروتينات ولها قيمة غذائية عالية وهي سهلة الصنع.

يتطلب صنع 1 كلغ من الجبنة 10 لترات من الحليب البقري. يتم إعداد الجبنة باستعمال بعض الأدوات البسيطة.



يستعمل الحليب مباشرة بعد حلبه وإذا ما تعذّر ذلك يقع تسخينه إلى حوالي 35 درجة بوضع إناء الحليب في إناء آخر يحوي الماء الساخن.

يتم تقدير درجة الحرارة بوضع الإصبع في الحليب.

