

الزبدة ودسم الحليب الأمريكي

مزج التقاليد بالابتكار

يقدم مصنّعو الألبان والأجبان الأمريكية مجموعة متنوعة من تطبيقات الزبدة ودسم الحليب، ويواصلون الابتكار لتلبية الاحتياجات المتغيرة للعملاء حول العالم. اكتشفوا ما الذي يجعل الولايات المتحدة خياراً جذاباً وذات جودة، في سلسلة الإمداد الخاصة بدهون الألبان والأجبان، سواء في تطبيقات الخدمات الغذائية أم في عمليات التصنيع الغذائي.

صناعة الزبدة ودسم الحليب في الولايات المتحدة الأمريكية

من الزبدة سنوياً، وقد وسّعت إنتاجها السنوي من الزبدة بنسبة ٥٠ بالمائة في خلال العقد الماضي.

كما أنّ هذه القدرة المُضافة تستهدف أكثر فأكثر بلداناً خارج حدود الولايات المتحدة، إذ بلغت الصادرات حوالي ٦٠ ألف طن متري في العام ٢٠١٤. نتيجة لذلك، يتزايد اهتمام العملاء حول العالم بالمزايا الجذابة التي تتمتع بها دهون الألبان والأجبان الأمريكية. ويركّز مصنّعو الزبدة ودهن اللبن الأمريكية اليوم على احتياجات العملاء، وهم على أهبة الاستعداد ليعقدوا شراكات مع شركات في كل أنحاء العالم. ويشمل هذا الهدف المرنة للتأقلم مع متطلبات المنتجات واحتياجات التصنيع المختلفة، بالإضافة إلى المشاركة في ابتكار منتجات جديدة أو تكييفها.

اجتازت الزبدة بفضائلها اختبار الزمن، واحتلت مكانة مفضّلة لدى محبي النكهة وسهولة الاستعمال. وكانت الزبدة تُصنّع يدوياً في ما مضى، في مآخض صغيرة، لكنّ الملاين الأمريكية اليوم تخضع إلى رقابة مشدّدة، وتقوم على عمليات معقّدة تركّز على الجودة والثبات. من الساحل الشرقي إلى الساحل الغربي، يواصل المصنّعون أيضاً تقديم الأبحاث والابتكارات لإيجاد طرق جديدة مثيرة للاهتمام، لتوسيع استعمالات دهون الألبان والأجبان الأمريكية.

تنعم الولايات المتحدة بمخزون ثابت ووافر من اللبن الطازج ٣٦٥ يوماً في السنة، وهي بالتالي في موقع مثالي يتيح لها توسيع إنتاجها تلبية للطلب العالمي المتزايد على دهون الألبان والأجبان. وتنتج الولايات المتحدة أكثر من ٨٠٠ ألف طن متري

■ الولايات المتحدة هي ثاني أكبر بلد منتج للزبدة في العالم^١.

■ وسّعت الولايات المتحدة إنتاجها السنوي من الزبدة بنسبة ٥٠ بالمائة في العقد الماضي.

■ ازدادت صادرات الزبدة الأمريكية بثلاثة أضعاف تقريباً بين العامين ٢٠٠٩ و ٢٠١٤.

١- المصدر: وزارة الزراعة الأمريكية.
الهند هي أكبر منتج للزبدة في العالم، ولا سيما منها السمن.

هل
تعلم؟

أصناف الزبدة دهن اللبن الأمريكيين

يقدم المصنّعون الأمريكيون مجموعة متنوّعة من منتجات الزبدة ودهن اللبن المختلفة المُصنّعة وفقاً لإرشادات صارمة، لتلبية الطلب الشديد من العملاء العالميين. وفي حين تشكّل منتجات الزبدة الحصة الأكبر من إنتاج دهون الألبان والأجبان الأمريكية حالياً، تنتج الولايات المتحدة أيضاً دهن اللبن اللامائي، ودهن الزبدة، والخلائط اللبنيّة، وقد وسّعت قدرتها أكثر لتلبية احتياجات العملاء حول العالم. وفي ما يلي ملخّص موجز عن مختلف المنتجات التي تصنّع في الولايات المتحدة.

الزبدة

تتوفّر الزبدة المفضّلة التقليدية ومتعدّدة الاستعمالات بأصناف عدة مثال الزبدة المملّحة، والزبدة غير المملّحة، والزبدة المخمّرة (أو الأوروبية)، والزبدة المخفوقة، والزبدة مخفّفة الدسم. ويبلغ محتوى دهن اللبن ٤٠ بالمائة فحسب في الزبدة مخفّفة الدسم التي تحوي كمية من السعرات الحرارية أقل مما تحوي الزبدة العادية لكل حصة. أما الزبدة المخفوقة فتحتوي على دسم أقل بنسبة ٤٥ بالمائة تقريباً من الزبدة العادية، في حين أن منتجات الزبدة الأخرى قد تحتوي على نسبة من المواد الدهنية تتراوح ما بين ٨٠ المائة و٨٥ بالمائة. وينتج المصنّعون الأمريكيون الزبدة بمحتوى من المواد الدهنية يبلغ ٨٠ بالمائة كحدّ أدنى بموجب القانون، فيما يميل مصنّعو الزبدة الأوروبيون إلى اعتماد نسبة تتراوح ما بين ٨٢ بالمائة و٨٥ بالمائة لكن تجدر الإشارة إلى أن المصنّعين الأمريكيين يستطيعون اعتماد نسبة تتراوح بين ٨٠ بالمائة و ٨٥ بالمائة من المواد الدهنية، بحسب احتياجات العملاء الفردية ومتطلباتهم.

ما الذي يحدّد لون الزبدة؟

يختلف لون الزبدة من منطقة إلى أخرى باختلاف ما تتغذى عليه الأبقار في عملية إنتاج اللبن. وتحلّى الزبدة المُنتجة في الولايات المتحدة بلون فاتح ومذاق حلو ورقيق، وتتميّز بقوامها القشدي ورائحتها الناعمة الشهية. وتُصنّع الزبدة الأمريكية من القشدة الحلوة الطازجة عالية الجودة. أما المستويات الأعلى من الكاروتين التي تتوفّر في اللبن والقشدة المُنتجين من الأبقار التي تتغذى على الأعشاب في مناطق أخرى من العالم، فتمنح الزبدة مظهراً أكثر اصفراراً.



الجدول رقم ١: تركيبة مكونات الزبدة

منتج الزبدة	رطوبة	دهون	بروتين	لاكتوز	رماد
الزبدة	١٦,٠	أكثر من ٨٠,٠	٠,٨٥	٠,٠٦	٢,١١
دهن اللبن اللامائي	أقل من ٠,١	أكثر من ٩٩,٨	٠,٠	٠,٠	٠,٠
دهن الزبدة	أقل من ٠,٢	أكثر من ٩٩,٥	٠,٣	٠,٠	٠,٠

الزبدة المركبة

الزبدة المركبة هي عادةً ابتكارٌ بسيط ولذيذ يمزج ما بين الزبدة التقليدية والمنكهات، وبعض المكونات الأكثر شيوعاً المستخدمة في صنع الزبدة المركبة تشمل الثوم والأعشاب والفواكه. ويمكن أن تحتوي أنواع أخرى من الزبدة المركبة على الفطر أو الأجبان المميزة أو على فكرة يبتكرها الطاهي. وكفي استعمال كمية صغيرة منها لتغيير تجربة تناول الطعام، سواء استعملت للدهن أم كمتكون في الصلصة، أم استخدمت كطبقة إضافية للنكهة أو للزينة، أم مزجت مع الأرز أو المعكرونة. وبإمكان كبار الطهاة أن يبتكروا زبدة مركبة للذواقة لتلبي رغبات المستخدمين المحليين وتشكل إلهاماً لابتكارات لا تحصى ترضي أذواق المستهلكين. جربوا الزبدة الأمريكية المفضلة لديهم لتضيفوا بعداً جديداً إلى أي تجربة طهو.

دهن اللبن اللامائي ودهن الزبدة

يُضفي دهن اللبن اللامائي ودهن الزبدة إلى المنتجات النكهة اللبنيّة المرغوب فيها، ويسمح بتفادي مسألة مدة الصلاحية بفضل ثبات المنتج على درجة حرارة الغرفة. وتدوم صلاحية كلٍّ من دهن اللبن اللامائي ودهن الزبدة عاماً واحداً على الأقل، ويمكن استخدامهما في مجموعة متنوعة من التطبيقات، بما في ذلك الصلصات، والجبن المطبوخ، والحلويات المجمدة، والمخبوزات.

يُصنع دهن اللبن اللامائي من خلال إزالة الرطوبة والمواد الصلبة غير الدهنية كلها تقريباً من قشدة مبسترة تحتوي على

٤٠ بالمائة من دهن اللبن. ثم تُعالج القشدة الناتجة عن ذلك، والتي تحوي ٧٠ إلى ٨٠ بالمائة من دهن اللبن، في وحدة متخصصة تعاكس الطور أو في جهاز فصل. ويُركّز دهن اللبن أكثر بإزالة الرطوبة المتبقية بواسطة التجفيف الخوائي. ويحتوي دهن اللبن اللامائي على ما لا يقلّ عن ٩٩,٨ بالمائة من دهن اللبن، وما لا يزيد عن ٠,١ بالمائة من الرطوبة. أما دهن الزبدة، فيجري إنتاجه عبر إزالة الرطوبة والمواد الصلبة غير الدهنية كلها تقريباً من الزبدة. ويُصنع بستخين الزبدة بلطفٍ لوقف استحلاب الزبدة، ثم يُركّز دهن اللبن في أجهزة فصل ويُجفّف تجفيفاً خوائياً لإزالة الرطوبة المتبقية. كما ويُغسل دهن الزبدة أحياناً بالماء قبل مرحلة التجفيف الأخيرة للتخلص من الشوائب. ويحتوي دهن الزبدة على حوالي ٩٩,٥ بالمائة من دهن اللبن، وعلى ما لا يزيد عن ٠,٢ بالمائة من الرطوبة.

الخلاط اللبني

الخلاط اللبنيّ هي مزيجٌ من الدهون اللبنيّة ومن مكونات محددة لدعم تطبيق منشود في عملية الإنتاج. ولا بدّ من الإشارة إلى بعض المكونات الأكثر شيوعاً في هذا المجال، وهي السكر والدكسترين ومسحوق الكاكاو. ويمكن أن يوفر الخلط المسبق وقتاً ومالاً على العملاء الذين لا يرغبون في شراء مكونات عدة أو يخشون المخاطر المرتبطة بخلط المكونات في المنزل. وتتعاون معاملة الألبان والأجبان الأمريكية مع كبار مصنعي الأغذية في العالم لابتكار وتطوير وتوفير الخلاط المشتقة من دهون الألبان والأجبان الأمريكية.



المصدر: معهد الزبدة الأمريكية



المصدر: معاملة ميدوست للألبان والأجبان

الزبدة وصحة القلب

بفضل المذاق الحلو الذي لا يقاوم والقوام القشدي للزبدة المصنوعة في الولايات المتحدة، يحظى العملاء حول العالم بمنتج دائم الجودة يحسن النكهة في الكثير من التطبيقات، سواء في قنوات الخدمات الغذائية، أم الاستعمالات الصناعية، أم الطهو المنزلي. والخبر السار هو أنه فضلاً عن هذا المذاق الشهير الرائع، نظر العلم الحديث عن كُتب في الدهون المشبعة الموجودة في مشتقات الألبان والأجبان مثل الزبدة، ووجد أن الأحماض الدهنية المشبعة لا تحمل كلها أثراً سلبياً على صحة القلب. ٢



الابتكار والصناعة

تدرك الولايات المتحدة أن السوق العالمية تتغير، وتفهم الحاجة إلى توفير مجموعة واسعة من منتجات الزبدة التوفيرية المغذية، التي تستجيب للمعايير العالية التي ينشدها العملاء حول العالم. وتتطلع منشآت الأبحاث والتطوير الجديدة والمتوسعة في أرجاء الولايات المتحدة إلى التشارك مع العملاء حول العالم في عملية الابتكار. كونوا في طليعة التطور عبر تجزئة الدهون للاستعمال الصناعي، أو ابتكار الخلائط اللبنية الاستثنائية لاستعمالها كمكونات، أو عبر تطوير زبدة مركبة مميزة على مستوى الخدمات الغذائية. اعملوا مع صانع أمريكي لتنفيذ الأفكار الجديدة. ■

٢ دي أوليفيرا أوتوم، س. موزافاريان د.، كرومهور د.، برتوني، أ. ج.، سيبلي، س. ت.، جاكوبز د.، جونور، نيلتون ج. أ. الاستهلاك الغذائي للدهون المشبعة بحسب مصدر الطعام وأمراض القلب الوعائية العرضية، الدراسة متعددة الإثنيات لتصلب الشرايين. المجلة الأمريكية للتغذية السريرية أغسطس ٢٠١٢ (٩٦:٢) ٣٩٧-٤٠٤. doi: ١٠.٣٩٤٥/ajcn.١٠.٣٩٤٥

٣ دي أوليفيرا أوتوم، س. موزافاريان د.، كرومهور د.، برتوني، أ. ج.، سيبلي، س. ت.، جاكوبز د.، جونور، موزافاريان د.، الواسمات البيولوجية للأحماض الدهنية الموجودة في الألبان والأجبان، وخطر الإصابة بأمراض القلب الوعائية في الدراسة متعددة الإثنيات لتصلب الشرايين. مجلة الجمعية الطبية الأمريكية، ١٨ يوليو ٢٠١٣ (٤) ٩٢٥-٩٣٠. doi: ١٠.١١٦١/JAHA.١٠.٩٢٥

٤ جاكوبسون م. أ.، أوفرفاد ك.، ديبيرغ ج.، هايمان ب. ل.، استهلاك الأحماض الدهنية المتحولة من الحيوانات المجتررة وخطر الإصابة بمرض القلب التاجي. المجلة الدولية لعلم الأوبئة، فبراير ٢٠٠٨ (٣٧:١) ١٧٣-٨٢. منشور إلكتروني، ١٢ ديسمبر ٢٠٠٧. Intake of ruminant trans fatty acids and risk of coronary heart disease

الجودة أولاً

طوّر قطاع الزبدة الأمريكية معايير صارمة في ما يتعلق بجودة الغذاء وسلامته. فإضافة إلى مبادرات الجودة المفروضة ذاتياً، تعمل وزارة الزراعة الأمريكية وإدارة الأغذية والأدوية الأمريكية بشكل وثيق مع قطاع الزبدة في الولايات المتحدة للتأكد من التقيد بالمبادئ التوجيهية الأمانة والثابتة بدءاً من المزرعة، ومتابعتها وصولاً إلى المستهلك. وعبارة "الجودة أولاً" تصف منتجات الزبدة الأمريكية التي تدخل في السوق العالمية.

هل تودون شراء الزبدة؟

على الرغم من أن مجلس صادرات الألبان والأجبان الأمريكية لا يصنع منتجات الألبان والأجبان ويبيعها، إلا أننا نفتخر بدعم الأشخاص الذين يقومون بذلك. ابحث في دليل مورد الألبان والأجبان الأمريكية على الموقع الإلكتروني التالي: ThinkUSAdairy.org



للاتصال
بنا

لمعرفة المزيد ولإيجاد ممثل لمجلس صادرات الألبان والأجبان الأمريكية بالقرب منكم، إنذهبوا إلى الرابط التالي: ThinkUSAdairy.org/global-presence.