

الأجبان الأمريكية

أكثر مما تراه العين



يرجّح جدًّا أن يبحث شراة الأجبان أو مستخدموها النهائيون عن المنتجات أو المكونات الفضلى ليقدموا ما يميّزهم عن منافسيهم. وقد لا تكون الولايات المتحدة البلد الأوّل الذي يتبادر إلى ذهنهم لتلبية احتياجاتهم من الأجبان كافة. لكننا ندعوهم إلى إعادة النظر والتفكير مليًّا بالأجبان الأمريكية واكتشاف ما يجعل من الولايات المتحدة المصدر الأنسب مستقبليًّا لتوريد الأجبان على الصعيد العالمي.

إرث متجدّد في تاريخنا

الولايات المتحدة الأمريكية بلدٌ يقوم على المهاجرين، لذلك يبدو نسبنا جليًّا من خلال عدد كبير من تقاليدنا، لا سيّما منها حبنا للأجبان. وفي هذا السياق لا بدّ من الإشارة إلى أنّ صناعة الأجبان نشأت مع وصول المستعمرين الأوائل الذين استخدموا وصفات العالم القديم والطرق التقليديّة. وتشكّل صناعة الأجبان الأمريكية اليوم مركزًا دوليًّا للتميّز والابتكار في صناعة الأجبان، ذلك أنّ الولايات المتحدة تقدّم مئات الأصناف والأنواع المصمّمة بحرفيّة مطلقة لتلبية رغبة العملاء والمستهلكين في كلّ أنحاء العالم بأجبان لذيذة رائعة الطعم. وفي حين أنّ الجبن مكوّن رئيسيٍّ ومحبّب في عددٍ كبيرٍ من المأكولات العالمية المفضّلة مثال البيتزا والتشيزبرغر،

اللبن رائع الجودة يصنع أجبانًا رائعة الجودة

تنتج الولايات المتحدة ٩٨,٧ مليون طن متري من اللبن بفضل أبقارها التي يبلغ عددها أكثر من ٩,٤ مليون بقرة، وهذا ما يجعل منها أكبر بلد منتج للبن الأبقار في العالم. ولا يكتفي المزارعون الأمريكيون بتأمين الراحة القصوى لقطعانهم فحسب، بل ويقدمون لأبقارهم نظامًا غذائيًّا غنيًّا ومغذّيًّا على مدار السنة، ما يسمح لهم بالحصول على لبن عالي الجودة على الدوام، يحولونه إلى مئات المنتجات اللبنيّة الصحيّة، ومنها الأجبان.

■ الولايات المتحدة هي أكبر مصنع أجبان في العالم.

■ بعد أن كانت الولايات المتحدة لاعبًا هامشيًّا في صناعة الأجبان، أصبحت الآن أكبر بلد مصدّر للأجبان في العالم.

■ يصنع المزارعون الأمريكيون أكثر من ٦٠٠ صنف من الأجبان، بما فيها الأصناف الأوروبية مثال التشدر والموزاريلا والأصناف الأمريكية التقليديّة مثال المونتيراي جاك والكولبي وجبنة القشدة.

المصدر: وزارة الزراعة الأمريكية.



هل

تعلم؟

إلّا أنها قد تشكل إضافة إيجابية إلى الأطباق الدولية. ويفتخر قطاع الأجبان الأمريكية بإرثه ويسعى جاهداً إلى الاستمرار في الابتكار لتلبية حاجات عملائه المتنامية.

الابتكارات في الأبحاث والتكنولوجيا

تشتهر صناعة الأجبان الأمريكية كثيرًا بالتقدم الذي أحرزته في أبحاث وتكنولوجيا صناعة الأجبان. ولعلّ أبرز مثال على هذا هو اختراع التجليد الفردي السريع (IQF) للموزاريلا، الذي يبقي على خصائص الجبن الطازج فيها ويوقف عملية النضج، مانحًا بذلك المستخدمين الصناعيين والمختصين في مجال الأغذية والمشروبات منتجًا عالي الجودة على الدوام.

ويعمل قطاعنا حاليًا جاهدًا وبفاعلية لاكتشاف واختبار تقنيات مبتكرة من شأنها صنع أجبان قليلة الصوديوم تكون مطابقة لأعلى معايير الطعم، والقوام، ومحتوى الرطوبة، وسلامة الغذاء الإجمالية.

صناعة أجبان حائزة على جوائز

يتنافس مصنعو الأجبان الأمريكية بفخر مع أقرانهم الأوروبيين في مسابقات للأجبان معروفة عالميًا، ودائمًا ما يربحون الجوائز الأولى. وقد فازت الولايات المتحدة بـ ١٣١ ميدالية

صناعة حائزة على جوائز

مسابقة الأجبان في بطولة العالم للعام ٢٠١٨
٨١ ميدالية ذهبية، و٨٣ ميدالية فضية، و٨٦ ميدالية برونزية

٢٥٠
ميدالية

الجوائز العالمية للأجبان للعام ٢٠١٩
ميداليات ذهبية ممتازة، و١٧ ميدالية ذهبية، و٤٠ ميدالية فضية، و٦٧ ميدالية برونزية

١٣١
ميدالية



الأجبان الأمريكية

نقدّم الجودة وراحة البال

منشآت فائقة الحداثة، وأنّ الإنتاج قد ارتفع بما يزيد عن ١,١ مليون طن متري في خلال العقد الماضي. في الحقيقة، وبسبب الجودة الممتازة التي تقدّمها صناعة الألبان والأجبان الأمريكية، فقد زادت صادرات الأجبان الأمريكية بشكلٍ حاد من أكثر من ١٢ ألف طن متري في العام ١٩٩١ إلى أكثر من ٣٤٨ ألف طن متري في العام ٢٠١٨. وبالرغم من التغيّرات العالمية في سوق الأجبان في عام ٢٠١٥، فقد حافظت الولايات المتحدة الأمريكية على المركز الأول في العالم كمصدّر للأجبان.

خلال العقدين الأخيرين، زاد حجم مبيعات الأجبان الأمريكية حول العالم بنسبة تخطت الـ ٨٤٦ بالمائة. ويبدو جلياً أنّ صناعة الأجبان الأمريكية تتمتع بجهوية تامّة في ظلّ تسارع وتيرة الأعمال في يومنا هذا، وتسلّط تركيزها على المستقبل، وهي على استعداد لخدمة العملاء في الخارج بصفقتها شريكهم التجاري.

وبالرغم من أنّها لطالما شكّلت جزءاً من النظام الغذائي الغربي، فقد أصبحت الأجبان طعاماً أكثر شيوعاً في النظام الغذائي لثقافات عديدة لا تستهلكها عادةً. ومع تزايد الطلب العالمي على الأجبان، فإنّ صناعة الألبان والأجبان الأمريكية جاهزة لتلبية متطلّبات السوق حول العالم.

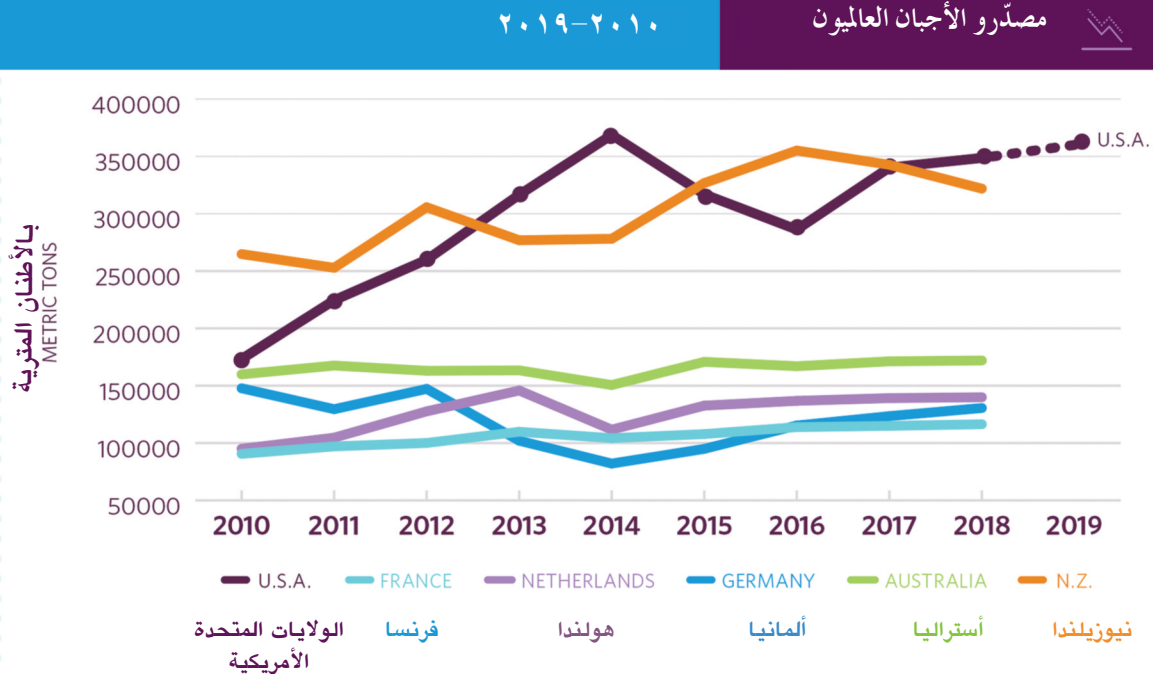
في الجوائز العالمية للأجبان للعام ٢٠١٩ و ٢٥٠ ميدالية في مسابقة الأجبان في بطولة العالم للعام ٢٠١٨، أي ما يساوي ٨٣ بالمائة من مجموع الميداليات.

معايير جودة عالية

للولايات المتحدة تاريخ طويل تحسد عليه في صناعة أجبان ومنتجات لبنية آمنة وسليمة، وهي مسؤولة تمّ التعامل معها بكلّ جدية من قبل مزارعي الألبان ومصنّعي الألبان والأجبان ومنتجي معدات التصنيع وموردي المكونات الأمريكيين الذين عملوا مع الهيئات التنظيمية المركزية والفرعية. وتعتبر صناعة الألبان والأجبان الأمريكية قطاعاً منظماً جداً لا سيّما أنّ وزارة الزراعة الأمريكية (USDA) وإدارة الأغذية والأدوية الأمريكية (FDA) تعمل ما بوسعهما لضمان مطابقتهم للأجبان الأمريكية لمعايير الصحة والسلامة الأعلى في العالم.

مورّد عالمي مهمّ للأجبان

تنتج الولايات المتحدة الأمريكية ما يقارب ربع الأجبان في العالم، أي ما يساوي أكثر من ٦ ملايين طن متري. وتجدر الإشارة هنا إلى أنّه وبفضل إنتاج اللبن البقري الثابت على مدار السنة، تنتج الصناعة الأمريكية الأجبان على طول السنة في



المصدر: أطلّس التجارة العالمية (GTIS)

مكونات بسيطة قليلة

الأجبان الأمريكية تتميز عن غيرها من

خلال

- توفير أمن وسلامة الإمداد
- بناء شراكات مفيدة وهادفة
- تسريع نمو العملاء

تصنع الأجبان الطبيعية من أربعة مكونات فحسب وهي: اللبن والملح والبكتيريا البادئة (بكتيريا جيدة) والمنفحة (إنزيم). لذلك، ونظرًا إلى أن اللبن هو المكون الرئيس، تحتوي الأجبان على العناصر الغذائية نفسها المتوفرة في اللبن، بما فيها الكالسيوم والبروتين والفوسفور. كما ويشكل الملح جزءًا أساسيًا من عملية صناعة الأجبان، ذلك أنه يتحكم بالرطوبة والقوام والطعم والوظيفية، بالإضافة إلى أنه يعمل كمادة حافظة طبيعية لضمان سلامة الغذاء.

وينتج الجبن المطبوخ عن الأجبان الطبيعية ويحتوي على العناصر الغذائية نفسها، بما فيها الكالسيوم والبروتين والفوسفور، ويمكن أن تدعم بالمزيد من الكالسيوم أو بالفيتامين "د". وتوقف معالجة الجبن عملية النضج للحفاظ على النكهة والقوام، والحصول على غذاء لذيذ متعدد الاستخدامات وسهل الاستعمال، أما الملح المستخدم في الجبن المطبوخ فيضفي عليه نكهة وقساوة ويعزز سلامته بفضل خصائصه الحافظة الطبيعية.

بالإضافة إلى أنها مصدر مهم للكالسيوم، تدعم الأجبان النظام الغذائي أيضًا بروتين عالي الجودة، وفوسفور، وفيتامين "أ"، وزنك. كما وتعتبر الأجبان غذاءً غنيًا بالمواد الغذائية لأنه يؤمن تركيزًا عاليًا من المواد الغذائية بالنسبة إلى محتواها من السعرات الحرارية. وفي حين أن الأجبان تحتوي أيضًا على بعض الصوديوم والدهن والسعرات الحرارية، إلا أن الخيارات المتعلقة بالحمية يجب أن تتضمن تقييمًا لحزمة المواد الغذائية المتوفرة فيها.

نشير إلى أن الأجبان مصدر مهم جدًا للمواد الغذائية بالنسبة للأشخاص الذين يواجهون صعوبة في هضم اللاكتوز المتوفر في اللبن وغيره من المنتجات اللبنية. كما أن الأجبان الطبيعية، مثال التشدر والكولبي والمونتيري جاك والموزاريلا والجبن السويسري، تحتوي على كميات دنيا من اللاكتوز، إذ أن عملية صنع الأجبان تزيل اللاكتوز، بطبيعة الحال، في خلال مرحلة فصل خثرة الجبن ومصل (شرش) اللبن. ■

تغذية ضرورية لصحة سليمة

يتمتع الناس في العالم كله بطعم الأجبان الرائع وبالمواد الغذائية المفيدة التي توفرها. وتعتبر الأجبان مصدر غذائي مهم للكالسيوم للصغار والكبار على حد سواء، إذ أنها تعمل كمصدر للكالسيوم يتراوح بين جيد وممتاز لتلبية الحاجة اليومية للكالسيوم وفقًا للمبادئ التوجيهية. وتجدر الإشارة هنا إلى أن الكالسيوم مادة معدنية يدعم نمو الأسنان والعظام والصحة الإجمالية ويحافظ على سلامتها، وهو متوفر في الأجبان بسهولة ويتم امتصاصه بشكل جيد.

هل تسعون إلى إقامة شراكة مع مورد للألبان والأجبان الأمريكية؟

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، إذهبوا إلى الرابط التالي: ThinkUSADairy.org/arabic



U.S. Dairy
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets