نبذة تاريخية

ترجع صناعة الزبد للعصور القديمة وأول من اكتشفها السومريين وق كان الزبد يصنع في ذلك الوقت ليس كمادة غذائية لكن كانت تستخدم لأغراض التجميل وفي الطقوس الدينية وفي الطب وفي التشحيم وبدأت صناعة الزبد في أسيا ثم انتقلت إلى أوربا وكانت استخداماته في الطقوس الدينية من الأمور المهمة جدا .

المناطق الحارة كانت تلجأ لصناعته بشكل كبير والسبب لسرعة حصول التخمرات في هذا المنتوج إضافة إلى محتواه من الدهن عالي لذا يعطي طاقة حرارية عالية لذلك كان أكثر تقبلا في المناطق الباردة .

ظهر الزبد كصناعة للمتاجرة في القرن (١٢) حيث كان التجار الألمان يشترونه من الموانئ النرويجية ليتاجروا به في منطقة البلطيق وفي القرن (١٤) لجأ الفرنسيين لإضافة نكهة البصل للزبد لأغراض المتاجرة وان المعالم الحديثة لصناعة الزبد بدأت في القرن (١٦) و (١٧) ثم مع تطور العلم وبالاعتماد على أسس كيمياء الحليب تطورت صناعة المنتوج في القرن (١٩) واستخدمت الأواني الضحلة لتركيد الحليب على حرارته ١٥ °م لتسهيل تصاعد كريات الدهن ثم تطورت أواني اسطوانية (في أمريكا) تحتوي أسفلها على صمام لسحب الحليب بعد طفو القشدة وهكذا استمرت التحويرات والتطورات وبعدها بدأت صناعة الزبد بالانتقال من المزرعة إلى معامل الألبان وحصل ذلك بعد منتصف القرن (١٩) ثم بعدها تم اكتشاف أول فراز ميكانيكي عام ١٩٧٨ في الدنمارك والسويد وهو يعتمد على الطرد المركزي لفرز القشدة بكفاءة عالية وخلال ١٠ سنوات تم صنع مئات الفرازات وأنشئ أكثر من ١٠٠٠ معمل ألبان في الدنمارك لآنتاج الزبد وتطويره وباستمرار التطور سيطر الزبد الدنماركي على الأسواق البريطانية وحتى يومنا هذا .

أدى التوسع في المعلومات والدراسات على صناعة الزبد إلى تناول النواحي البكتريولوجية والكيميائية للحليب وبالتالي تفهم خطوات الصناعة بشكل اكبر ولازال التطور مستمر لإدخال كل ما هو جديد على صناعة الزبد بشكل يخدم صناعة سريعة وجيدة .

تنحصر أهمية الزبد بقيمته الغذائية إضافة لكونه المنتوج الأول المصدر في الدول المنتجة له (كمنتج تجاري) يدر إرباح هائلة المنتجة له .

التركيب الكيمياوي للزبد

الزبد منتوج دهني يستخلص من الحليب فقط وان المواصفات القياسية تنص على إن يحتوي الزبد على ما لايقل عن ٨٠% وزنا من دهن الحليب وعن ما لايزيد عن ٢% وزنا من (S.N.F) ويحتوي ١٨% ماء والمضافات المسموح بها في الزبد هي : ملح الطعام ، بادئ حامض اللاكتيك ، مواد نباتية ملونة كالناتو أو الكارتين أو الكركم ، فوسفات الصوديوم الثنائية وكربونات الصوديوم بنسبة لاتزيد عن ٠.٢% ولا يسمح أطلاقا بإضافة مضادات الأكسدة .

في حالة تصدير الزبد يجب إن يؤشر عليه التأشيرات التالية :

١- اسم القطر المصنع للزبد

٢- إذا احتوى أكثر من ١٦ % ماء
٣- يجب كتابة زبد الشرش في حالة استحصاله من الشرش

المكونات الرئيسية للزبد هي الدهون او اللبيدات وتشمل :

١- الدهون المتعادلة
٢- الفوسفولبيدات التي تختلف نسبها باختلاف المصدر
٣- الستيرولات وأهمها الكولسترول

ومن المواد الثانوية الموجودة في دهن الزبد هي :

١- المواد المكونة للفيتامينات (pro. vit.) و الموجود في الزبد (B – كاروتين) الذي يتحول في جسم الحيوان إلى فيتامين A وتختلف كميته باختلاف نوع الحيوان
٢- فيتامينات (k1 ، k2 ، A)
٣- الكاروتين

ملاحظة مهمة : يتميز دهن الحليب عن بقية الدهون بأحتواءها على حامض البيوتيريك (٩ - ١٠) % .

يعتبر دهن الحليب (ألبقري) مصدر فقير للأحماض الدهنية الأساسية (FFA) مثل حامض اللينوليك وحامض اللينولينك وهي أحماض دهنية غير مشبعه ونقص هذه الأحماض يسبب ظهور جفاف بالجلد وانخفاض معدل النمو واضطراب الكلية و كلما تقدم الإنسان بالعمر تقل حاجته لهذه الأحماض لان الدهون تخزن بالجسم .