الالبان المتخمرة هي عبارة عن منتجات حليبة تكون البكتريا لوحدها أو بالاشتراك مع بعض الخمائر عند اضافتها للحليب احدثت تخمر لاكتيكي كناتج اساسي لعملية التخمر . بالاضافة إلى تكون أحماض طيارة كحول وغازات ويتم التخمير بظروف معينة، واستخدام هذه الالبان قديم جداً . وللبن الرائب قيمة غذائية مرتفعة فهو يحتوي على جميع مكونات الكالسيوم باستثناء اللاكتوز الذي تحول إلى حامض لاكتيك والذي يساعد على امتصاص الاضطرابات المعوية والامساك. وفي الاتحاد السوفيتي يستخدم اللبن المعروف باسم الكوميس كاحد المكونات الاساسية لغذاء مرض السل . ويمكن اضافة بادءات لها القدرة على تخليق بعض

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي