



الأجبان الأمريكية

أكثر مما تراه العين



يرجح جدًا أن يبحث شرطة الأجبان أو مستخدموها النهائيون عن المنتجات أو المكونات الفضلى ليقدموا ما يميزهم عن منافسيهم. وقد لا تكون الولايات المتحدة البلد الأول الذي يتبارى إلى ذهنهم لتلبية احتياجاتهم من الأجبان كافة. لكننا ندعوهم إلى إعادة النظر والتفكير مليًا بالأجبان الأمريكية واكتشاف ما يجعل من الولايات المتحدة المصدر الأنسب مستقبليًا لتوريد الأجبان على الصعيد العالمي.

إرث متجلّر في تاريخنا

الولايات المتحدة الأمريكية بلد يقوم على المهاجرين، لذلك يبدو نسبنا جليًا من خلال عدد كبير من تقاليدنا، لا سيما منها حبنا للأجبان. وفي هذا السياق لا بد من الإشارة إلى أنَّ صناعة الأجبان نشأت مع وصول المستعمرات الأوائل الذين استخدموه وصفات العالم القديم والطرق التقليدية. وتشغل صناعة الأجبان الأمريكية اليوم مركزاً دولياً للتميز والابتكار في صناعة الأجبان، ذلك أنَّ الولايات المتحدة تقدم مئات الأصناف والأنواع المصممة بحرفية مطلقة لتلبية رغبة العملاء والمستهلكين في كل أنحاء العالم بأجبان لذينة رائعة الطعم. وفي حين أنَّ الجبن مكوٌّ رئيسيٌّ ومحبٌّ في عدٍّ كبيرٍ من المأكولات العالمية المفضلة مثل البيتزا والتشيزبرغر،

اللبن رائع الجودة يصنع أجبانًا رائعة الجودة

تنتج الولايات المتحدة ٩٣,٤ مليون طن متري من اللبن بفضل أبقارها التي يبلغ عددها أكثر من ٩,٣ مليون بقرة، وهذا ما يجعل منها أكبر بلد منتج للبن الأبقار في العالم. ولا يكتفي المزارعون الأمريكيون بتأمين الراحة القصوى لقطعانهم فحسب، بل ويقدّمون لأبقارهم نظاماً غذائياً غنياً ومغذّياً على مدار السنة، ما يسمح لهم بالحصول على لبن عالي الجودة على الدوام، يحولونه إلى مئات المنتجات اللبنيّة الصحّية، ومنها الأجبان.

■ الولايات المتحدة هي أكبر مصنّع أجبان في العالم.

■ بعد أن كانت الولايات المتحدة لاعباً هاماً في صناعة الأجبان، بلغت صادراتها من الأجبان في ٢٠١٤ أكثر من ٣٦٨٠٠٠ طن متري، الأمر الذي جعلها أكبر بلد مصدر للأجبان في العالم.

■ يصنع المزارعون الأمريكيون أكثر من ٦٠٠ صنف من الأجبان، بما فيها الأصناف الأوروبيّة مثل التشرد والموزاريلا والأصناف الأمريكية التقليدية مثل المونتياري جاك والكولي وجبنة القشدة.

هل
تعلم؟

إلا أنها قد تشكل إضافةً إيجابيةً إلى الأطباق الدولية. ويفتخر قطاع الأجبان الأمريكية بإرثه ويسعى جاهداً إلى الاستمرار في الابتكار لتلبية حاجات عمالئه المتغيرة.

الابتكارات في الأبحاث والتكنولوجيا

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

ويعمل قطاعنا حالياً جاهداً 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 مصنفو الأجبان الأمريكية بفخر مع أقرانهم الأوروبيين في مسابقات للأجبان معروفة عالمياً، ودائماً ما يربحون الجوائز الأولى. وقد فازت الولايات المتحدة بـ ٨٤ ميدالية

صناعة حائزة على جوائز

مسابقة الأجبان في بطولة العالم للعام ٢٠١٤
٦١ ميدالية ذهبية، و٦٠ ميدالية فضية، و٦٦ ميدالية برونزية

١٨٧
ميدالية

الجوائز العالمية للأجبان
لعام ٢٠١٤
١٠ ميداليات ذهبية متازة،
١٦ ميدالية ذهبية، و٢١ ميدالية
فضية، و٣٧ ميدالية برونزية

٤٨
ميدالية



الأجبان الأمريكية

نقدم الجودة وراحة البال

عاليين نما بنسبة تخطت ٦٧٥ بالمائة في خلال الـ ١٥ سنة الماضية، وأن الصادرات من الأجبان ارتفعت بشكلٍ حاد من أكثر من ١٢ ألف طن متري في العام ١٩٩١ إلى أكثر من ٣٦٨ ألف طن متري في العام ٢٠١٤.

ويمكن القول أن صناعة الأجبان الأمريكية قادرة على تلبية الطلب المتزايد على منتجاتها في ظل استمرار نمو الطلب العالمي على الأجبان، لا سيماً أن ما يقرب إلى ربع الأجبان في العالم، أي ما يساوي أكثر من ٥ ملايين طن متري، مصنوع في الولايات المتحدة. وتتجدر الإشارة هنا إلى أنه وبفضل إنتاج اللبن البقرى الثابت على مدار السنة، تنتج الصناعة الأمريكية للأجبان على طول السنة في منشآت فائقة الحداثة، وأن الإنتاج قد ارتفع بما يزيد عن ١,١ مليون طن متري في خلال العقد الماضي.

وببدو جلياً أن صناعة الأجبان الأمريكية تتمتع بجهوزية تامة في ظل تسارع وتيرة الأعمال في يومنا هذا، وتسلط تركيزها على المستقبل، وهي على استعداد لخدمة العملاء في الخارج بصفتها شريكهم التجاري.

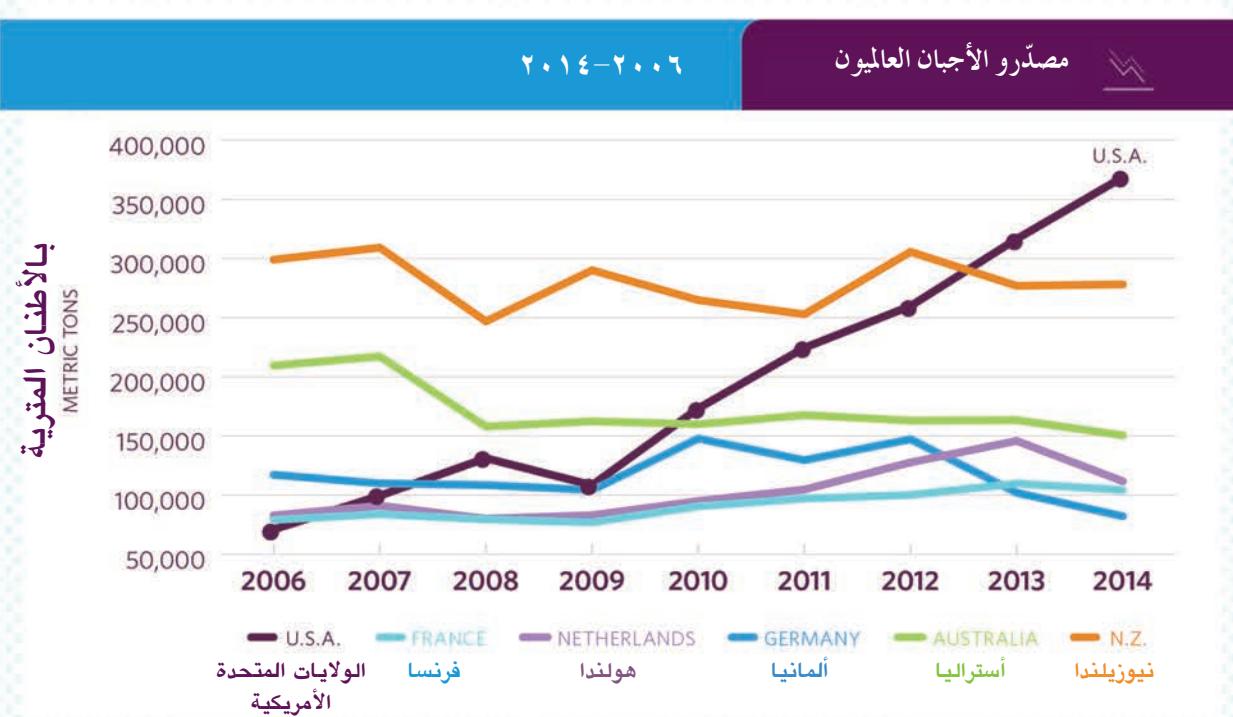
في الجوائز العالمية للأجبان للعام ٢٠١٤ و١٨٧ ميدالية في مسابقة الأجبان في بطولة العالم للعام ٢٠١٤، أي ما يساوي ٦٩ بالمائة من مجموع الميداليات.

معايير جودة عالية

للولايات المتحدة تاريخ طويل تحسد عليه في صناعة أجبان ومنتجات لبنية آمنة وسليمة، وهي مسؤولة تجاه التعامل معها بكل جدية من قبل مزارعي الألبان ومصنعي الألبان والأجبان ومنتجي معدات التصنيع وموردي المكونات الأمريكية الذين عملوا مع الهيئات التنظيمية المركزية والفنرالية. وتعتبر صناعة الألبان والأجبان الأمريكية قطاعاً منظماً جداً لا سيماً أن وزارة الزراعة الأمريكية (USDA) وإدارة الأغذية والأدوية الأمريكية (FDA) تعمل ما بوسعهما لضمان مطابقة الأجبان الأمريكية لمعايير الصحة والسلامة الأعلى في العالم.

مورد عالي مهم للأجبان

أصبحت الأجبان طعاماً أكثر شيوعاً في النظام الغذائي لثقافات عديدة لا تستهلكها عادةً، وذلك على الرغم من أنها لطالما شكلت جزءاً من النظام الغذائي الغربي. والجدير بالذكر في هذا الخصوص هو أن حجم مبيعات الأجبان الأمريكية إلى عملاء



المصدر: أطلس التجارة العالمية (GTIS)



الأجبان الأمريكية تتميز عن غيرها من

خلال

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

بالإضافة إلى أنها مصدر مهم للكالسيوم، تدعم الأجبان النظام الغذائي أيضاً ببروتين عالي الجودة، وفوسفور، وفيتامين "D"، وزنك. كما تعتبر الأجبان غذاءً غنياً بالمواد التغذوية لأنّه يؤمن تركيزاً عالياً من المواد التغذوية بالنسبة إلى محتواها من السعرات الحرارية. وفي حين أنّ الأجبان تحتوي أيضاً على بعض الصوديوم والدهن والسعرات الحرارية، إلا أنّ الخيارات المتعلقة بالحماية يجب أن تتضمن تقييماً لحرمة المواد التغذوية المتوفرة فيها.

نشير إلى أنّ الأجبان مصدر مهم جدًا للمواد التغذوية بالنسبة للأشخاص الذين يواجهون صعوبة في هضم اللاكتوز المتوفر في اللبن وغيره من المنتجات اللبنية. كما أنّ الأجبان الطبيعية، مثل التشرد والكوليبي والمونتياري جاك والموزاريلا والأجبان السويسري، تحتوي على كميات دنيا من اللاكتوز؛ إذ أنّ عملية صنع الأجبان تزيل اللاكتون، بطبيعة الحال، في خلال مرحلة فصل خثرة الجبن ومصل (شرش) اللبن. ■

مكونات بسيطة قليلة

تصنع الأجبان الطبيعية من أربعة مكونات فحسب وهي: اللبن والملح والبكتيريا البدائنة (بكتيريا جيدة) والمنفحة (إنزيم). لذلك، ونظراً إلى أنّ اللبن هو المكون الرئيس، تحتوي الأجبان على العناصر التغذوية نفسها المتوفرة في اللبن، بما فيها الكالسيوم والبروتينين والفوسفور. كما ويشكل الملح جزءاً أساسياً من عملية صناعة الأجبان، ذلك أنه يتحمّل بالرطوبة والقوام والطعم الوظيفية، بالإضافة إلى أنه يعمل كمادة حافظة طبيعية لضمان سلامة الغذاء.

وبينما ينبع الجبن المطبوخ عن الأجبان الطبيعية ويحتوي على العناصر التغذوية نفسها، بما فيها الكالسيوم والبروتينين والفوسفور، ويمكن أن تدعى بال المزيد من الكالسيوم أو بالفيتامين "D". وتتوقف معالجة الجبن عملية النضج للحفاظ على النكهة والقام، والحصول على غذاءً الذي متعدد الاستخدامات وسهل الاستعمال، أمّا الملح المستخدم في الجبن المطبوخ فيضفي عليه نكهة وقساوة ويعزّز سلامته بفضل خصائصه الحافظة الطبيعية.

تغذية ضرورية لصحة سليمة

يتمتع الناس في العالم كلّه بطعام الأجبان الرائع وبالمواد التغذوية المفيدة التي توفرها. وتعتبر الأجبان مصدر غذائي مهم للكالسيوم للصغار والكبار على حد سواء، إذ أنها تعمل كمصدر للكالسيوم يتراوح بين جيد ومتنازع لتلبية الحاجة اليومية للكالسيوم وفقاً للمبادئ التوجيهية. وتتجدر الإشارة هنا إلى أنّ الكالسيوم مادة معdenية يدعم نمو الأسنان والظامان والصحة الإجمالية ويحافظ على سلامتها، وهو متوفّر في الأجبان بسهولة ويتم امتصاصه بشكلٍ جيد.

هل تسعون إلى إقامة شراكة مع مورد للألبان والأجبان الأمريكية؟

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

للاتصال
بنا

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