



الزبدة ودهن اللبن الأمريكيّان

صناعة تمزج التقليد والابتكار

يقدم مصنّعو منتجات الألبان الأمريكيّون مجموعةً متنوّعةً من تطبيقات الزبدة والدهون اللبنيّة التقليديّة والمبتكرة وكما ويواصلون تطوير ابتكاراتهم لتلبية احتياجات العملاء العالميين المتغيرة. لذلك ندعوكم إلى اكتشاف لماذا تعدّ الولايات المتحدة خيارًا جذابًا عالي الجودة في سلسلة توريد الدهون اللبنيّة، سواء لتطبيقات الخدمات الغذائيّة أو لعمليات التصنيع الغذائيّ.

صناعة الزبدة ودهن اللبن الأمريكيّة

من الزبدة سنويًا، وقد زادت إنتاجها السنويّ من الزبدة بأكثر من 20% في العقد الممتدّ بين عامي 2015 و2024. ويتوقع أن يستمرّ إنتاج الزبدة والدهون اللبنيّة الأمريكيّة في النموّ في السنوات المقبلة، نظرًا إلى ارتفاع مستويات الدهون اللبنيّة في اللبن الذي تنتجه الأبقار الأمريكيّة.

وبالتالي، يتيح نموّ إنتاج الزبدة ودهون اللبن الأمريكيّة خلق فرص جديدة للتصدير ممّا يسمح للعملاء الدوليين بالتعرّف على المزايا الجذابة لدهون الألبان الأمريكيّة. ونذكر أنّ منتج الزبدة ودهون اللبن الأمريكيّة يركّزون حاليًا على تلبية احتياجات العملاء، وهم مستعدّون للتعاون مع شركات من مختلف أنحاء العالم.

تمكّنت صناعة الزبدة والدهون اللبنيّة الأمريكيّة من الصمود على مرّ الزمن وبرزت كخيارٍ مفضّل لمحبّي النكهة والفعاليّة. وكانت الزبدة تُصنع في الماضي يدويًا في مخاضات صغيرة، أمّا اليوم فتخضع مصانع الألبان والأجبان الأمريكيّة لرقابة صارمة وتتميّز بعملياتها المتطورة التي تركز على الجودة والاتّساق. ويواصل المصنّعون الأمريكيّون من الساحل الشرقي إلى الساحل الغربيّ، تأمين البحوث والابتكارات بهدف إيجاد طرق جديدة ومثيرة لتوسيع استخدامات الدهون اللبنيّة الأمريكيّة.

تتمتّع الولايات المتّحدة بموقع جيّد يمكّنها من تعزيز إنتاجها لتلبية الطلب العالميّ المتزايد على الدهون الحيوانيّة، وذلك بفضل إمداداتها الوفيرة والمتّسقة من اللبن الطازج على مدار السنة. كما وتنتج الولايات المتّحدة أكثر من مليون طنّ

■ الولايات المتّحدة هي ثاني أكبر دولة مُنتِجة للزبدة في العالم، حيث بلغت حصّتها من الإنتاج العالميّ في عام 2024 أكثر من 1.8%.

■ في عام 2024، ارتفعت صادرات الزبدة الأمريكيّة بنسبة 10% وبلغت 31,797 طنّ في حين زادت صادرات الدهون اللبنيّة اللامائيّة (AMF) بأكثر من الضعفين وبلغت 13,987 طنّ.²

■ ويترقب أن تشهد صادرات الزبدة والدهون اللبنيّة الأمريكيّة مزيداً من النموّ في السنوات المقبلة، بما في ذلك مزيداً من المرونة للتكيّف مع متطلبات العملاء الدوليين.

¹ وزارة الزراعة الأمريكيّة (USDA). تعدّ الهند أكبر بلد في العالم منتج للزبدة، ومعظم إنتاجها من الزبدة هو بشكل سمن.

² مكتب الإحصاء الأمريكيّ



معلومات
مفيدة

أنواع الزبدة ودهن اللبن الأمريكيّين

يوفر المصنّعون الأمريكيّون مجموعة متنوّعة من منتجات الزبدة والدهون اللبنيّة المختلفة المصنّعة وفقًا لإرشادات حازمة بهدف تلبية متطلّبات العملاء العالميّين الصارمة. وتجدر الإشارة هنا إلى أنّه بينما تشكّل منتجات الزبدة الحصة الأكبر من إنتاج الدهون اللبنيّة الأمريكيّة حاليًّا، إلّا أنّ الولايات المتّحدة تنتج أيضًا دهونًا لبنيّة لامائيّة (AMF) وزيت زبدة ومزائج لبنيّة تتمتع بقدرة نموّ إضافيّة بهدف تلبية احتياجات العملاء العالميّين. وفيما يلي ملخص موجزّ للمنتجات المختلفة المصنّعة في الولايات المتّحدة.

الزبدة

يتوفّر هذا المنتج المفضّل متعدّد الاستخدامات، بأصناف متعدّدة: الزبدة المملّحة، والزبدة غير المملّحة، والزبدة المخمّرة (على الطريقة الأوروبيّة)، والزبدة المخفوقة كما والزبدة الخفيفة.

- تحتوي منتجات **الزبدة التقليديّة** عادةً على نسبة تتراوح بين 40% و 85% من دهن اللبن.

- **الزبدة الخفيفة**، التي لا تعلو فيها نسبة دهن اللبن عن 40%، فتحتوي على سرعات حراريّة أقلّ من الزبدة العاديّة في الحصة الواحدة.

- تحتوي **الزبدة المخفوقة** على دهون أقلّ بنسبة 45% تقريبًا من الزبدة العاديّة، التي تحتوي عادةً على 80% إلى 85% من دهن اللبن.

وتفرض القوانين الأمريكيّة على المصنّعين ألاّ يقلّ محتوى دهن الزبدة في الزبدة العاديّة التي يصنّعون عن نسبة 80%، بينما تحتوي الزبدة الأوروبيّة عمومًا على 82% إلى 85% من دهن الزبدة. كما وتجدر الإشارة إلى أنّ المصنّعين الأمريكيّين يستطيعون إنتاج زبدة تتراوح نسبة دهن الزبدة فيها بين 80% و 85% بحسب احتياجات العميل ومتطلّباته الفرديّة.

ما الذي يؤثّر على لون الزبدة؟

تعود التباينات في لون الزبدة من منطقة إلى أخرى إلى ما تتغذى عليه الأبقار في أثناء عمليّة إنتاج اللبن. حيث تتسم الزبدة المنتجة في الولايات المتحدة بلونها الفاتح، ومذاقها الحلو الحقيقي، وقوامها القشديّ ورأحتها النظيفّة المحبّبة جدًّا. ذلك أنّه يتمّ إنتاج الزبدة الأمريكيّة من قشدة حلوة طازجة عالية الجودة. وعادةً ما يؤدّي ارتفاع مستويات الكاروتين المتوفّرة في اللبن والقشدة من أبقار المراعي خارج الولايات المتحدة إلى الحصول على زبدة ذات مظهر أكثر صفارًا.



الجدول رقم 1: تركيبة مكونات الزبدة



منتج الزبدة	الرطوبة	الدهن	البروتين	اللاكتوز	الرماد
الزبدة	16.0	>80.0	0.85	0.06	2.11
دهن اللبن اللامائي	<0.1	>99.8	0.0	0.0	0.0
زيت الزبدة	<0.2	>99.5	0.3	0.0	0.0

الزبدة المُرْكَبَة

الزبدة المُرْكَبَة هي عمومًا ابتكارات بسيطة ولذيذة تُمزج الزبدة التقليدية مع المنكهات. وتشمل مكوناتها الأكثر شيوعًا الثوم والأعشاب والفواكه. كما وقد تضمّ الأنواع الأخرى من الزبدة المُرْكَبَة الفطر، الألبان المتخصصة أو ابتكارات فردية خاصة بالشيف. وتجدر الإشارة هنا إلى أنه بغض النظر عما إذا تمّ استخدامها كزبدة قابلة للدهن، كمكوّن في الصلصة، كطبقة علوية لطعام ما أو كانت ممزوجة بالأرز أو المعكرونة، يُمكن لكمية صغيرة منها أن تُغيّر تجربة تناول الطعام إلى الأفضل. لذلك يُمكن للطهاة البارزين ابتكار زبدة مرْكَبَة شهية تليّ أذواق المستخدمين المحليين وتلهمهم لابتكار أطباق لا حصر لها تنال إعجاب المستهلكين. وفي هذا السياق، نودّ حبّ الجميع على تجربة الزبدة المُرْكَبَة الأمريكية المفضّلة لديهم لإضافة بُعد جديد إلى أيّ تجربة طهي.

دهن اللبن اللامائي وزيت الزبدة

توفّر دهون اللبن اللامائية (AMF) وزيت الزبدة النكهة المرغوبة الخاصة بالمنتجات اللبنية وتعزّز مدّة الصلاحية نظرًا لاستقرار المنتج في درجة حرارة الغرفة، غير أنّ كليهما يتمتّعان بمدّة صلاحية لا تقلّ عن سنة واحدة ويستخدمان في مجموعة متنوعة من التطبيقات بما في ذلك الصلصات، والجبن المطبوخ، والتحليات والمخبوزات المجمّدة.

يتمّ تصنيع دهون اللبن اللامائية (AMF) عن طريق إزالة معظم الرطوبة والمواد الصلبة غير الدهنية من قشدة اللبن المبسترة التي تحتوي على 40% من دهون اللبن. ثمّ تتمّ معالجة قشدة اللبن الناتجة التي تحتوي على 70%

إلى 80% من دهون اللبن من خلال وحدة متخصصة لعكس الطور أو عبر فواصل خاصة. وتتركّز دهون اللبن أكثر بعد ذلك، وتُزال الرطوبة المتبقية بالتجفيف تحت التفريغ. ويحتوي دهن اللبن اللامائي على ما لا يقلّ عن 99.8% من دهن اللبن، ولا يزيد محتواه من الرطوبة عن 0.1%.

كما ويتمّ تصنيع زيت الزبدة عن طريق إزالة معظم الرطوبة والمواد الصلبة غير الدهنية من الزبدة. ويتمّ إنتاجه عن طريق تسخين الزبدة برفق، ممّا يؤديّ إلى تفكيك مستحلب الزبدة. بعد ذلك يتمّ تركيز دهن اللبن في أجهزة فصل وتجفيفه تحت التفريغ لإزالة الرطوبة المتبقية. وفي بعض الأحيان يتمّ غسل زيت الزبدة بالماء قبل مرحلة التجفيف النهائية لإزالة الشوائب المتبقية. أضف أنّ زيت الزبدة يحتوي على حوالي 99.5% من دهن اللبن وما لا يزيد عن 0.2% من الرطوبة.

المزائج اللبنية

المزائج اللبنية هي خلأط من الدهون اللبنية ومكونات محدّدة تدعم تطبيق عملية الإنتاج المرغوبة. وما السكّر والدكسترين ومسحوق الكاكاو إلّا بعض من المكونات الأكثر شيوعًا. كما وقد يساعد الخلط المسبق على توفير الوقت وخفض التكاليف لصالح العملاء الذين لا يرغبون في شراء مكونات متعدّدة أو يقلقون بشأن المخاطر المرتبطة بالخلط في منشآتهم الخاصة. لذلك يتعاون مصنّعو الألبان والأجبان الأمريكية مع كبرى شركات تصنيع الأغذية في جميع أنحاء العالم لإنتاج مزائج مصنوعة من الدهون اللبنية الأمريكية، وتطويرها وتوريدها.





الصناعة والابتكار

تدرك الولايات المتحدة أنّ السوق العالمية تتطوّر وتتفهم الحاجة إلى توفير مجموعة واسعة من منتجات الزبدة تتميز لكونها اقتصادية، مغذية وتلبي المعايير العالية التي يتوقعها العملاء العالميون. وبالتالي يمكن للولايات المتحدة التعاون مع العملاء الدوليين في مجالات متعددة، مثال فصل الدهون للاستخدامات الصناعية، أو تطوير أمزجة لبنيّة مخصّصة للاستخدام كمكوّنات، أو ابتكار زبدة مركبة خاصّة تُستخدم في قطاع خدمات الطعام.

3 دي أوليفيرا أوتو م.ك، نلتون ج.أ، كرومهورن د.، برتونس أ.ج، سيلبي ك.ت، جاكوبز د.ر، جونيور، نلتون ج.أ. الاستهلاك الغذائي للدهون المشبعة بحسب مصدر الطعام وأمراض القلب الوعائية العرضية: الدراسة متعددة الإثنيات لتصلب الشرايين (Dietary intake of saturated fat by food source and incident cardiovascular disease: the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis). المجلة الأمريكية للتغذية السريرية، أغسطس 2012، 96(2):397-404. doi: 10.3945/ajcn.112.037770. منشور إلكتروني، 3 يوليو 2012.

4 دي أوليفيرا أوتو م.ك، نلتون ج.أ، لوميتز ر.ن، ستيفن ل.م، كرومهورن د.، ريتش س.س، تساي م.ي، جاكوبز د.ر، جونيور، موزافاريان د. الواسمات البيولوجية للأحماض الدهنية المتوفرة في اللبن والجبن، وخطر الإصابة بأمراض القلب الوعائية في الدراسة متعددة الإثنيات لتصلب الشرايين (Biomarkers of dairy fatty acids and risk of cardiovascular disease in the Multi-ethnic Study of Atherosclerosis). مجلة الجمعية الطبية الأمريكية، 18 يوليو 2013، 113(4):e000092. doi: 10.1161/JAHA.113.000092.

5 جاكوبسون م.أ، أوفرمان ك، ديربرغ ج، هايمان ب.ل، استهلاك الأحماض الدهنية المتحوّلة من الحيوانات المجترّة وخطر الإصابة بمرض القلب التاجي (Intake of ruminant trans fatty acids and risk of coronary heart disease). المجلة الدولية لعلم الأوبئة، فبراير 2007، 37(1):82-173. منشور إلكتروني، 12 ديسمبر 2007.

الزبدة وصحة القلب

تتميّز الزبدة "المصنوعة في الولايات المتحدة الأمريكية" بطعم حلو وقوام قشدي لا يقاومان وتمدّ العملاء في جميع أنحاء العالم بمنتج عالي الجودة يعزّز النكهة في تطبيقات متعددة، أكانت تستخدم في قطاع خدمات الطعام أو في الاستخدامات الصناعية أو في الطبخ المنزلي. وإضافةً إلى هذا الطعم الرائع المعروف، تشير الدراسات إلى جانب إيجابي آخر، حيث أنّ البحث الدقيق في الدهون المشبعة المتوفرة في المنتجات اللبنية مثل الزبدة، يكشف أنّه لا تؤثر الأحماض الدهنية المشبعة كلّها بشكل سلبي على صحة القلب.²

في الواقع، تُظهر الأبحاث الحديثة أنّ بعض الأحماض الدهنية المتوفرة في المنتجات اللبنية قد تساهم في خفض مخاطر الإصابة بأمراض القلب الوعائية.³ أضف أنّ الزبدة لا تحتوي على الأحماض الدهنية المتوفرة في المارجرين أو في المنتجات المصنّعة من الدهون المهدرجة، التي تخفض مستوى الكوليسترول الجيد (HDL) وترفع مستوى الكوليسترول الضارّ.⁴ ومع استمرار الدراسات في البناء على التأثيرات الفسيولوجية لأنواع معينة من الأحماض الدهنية، يتضح أنّ الدهن اللبنية يمكن أن يشكّل جزءاً من نظام غذائي صحي.

الجودة أولاً

وضعت صناعة الزبدة الأمريكية معايير صارمة فيما يتعلق بجودة الغذاء وسلامته. ذلك أنّه بالإضافة إلى مبادرات الجودة الاستباقية، تعمل كلّ من وزارة الزراعة الأمريكية (USDA) وإدارة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) بشكل وثيق مع قطاع الزبدة لضمان تطبيق إرشادات موحّدة وآمنة، بدءاً من المزرعة ووصولاً إلى المستهلك. وتعبّر عبارة «الجودة أولاً» بدقة عن الزبدة الأميركية التي تدخل السوق العالمية.

هل تودّون شراء الزبدة؟

على الرغم من أنّ مجلس تصدير اللبن والأجبان الأمريكي لا يصنّع منتجات اللبن والأجبان أو يبيعها، إلّا أنّنا نفتخر بدعم من يقومون بذلك. إبحثوا في دليل مورّد اللبن والأجبان الأمريكيّة على الموقع الإلكتروني التالي: ThinkUSADairy.org.

لمعرفة المزيد ولإيجاد ممثلين لمجلس تصدير اللبن والأجبان الأمريكي بالقرب منكم، أنقروا على الرابط التالي: www.thinkUSADairyMENA.com



للاتصال
بنا



U.S. DAIRY
EXPORT COUNCIL