

الزيادة ودهن اللبن الأميركيّان

صناعة تمزج التقليد والابتكار

يقدم مصنّعو منتجات الألبان الأميركيّون مجموعةً متنوّعةً من تطبيقات الزيادة والدهون اللبنانيّة التقليديّة والمبتكرة وكما ويواصلون تطوير ابتكاراتهم لتلبية احتياجات العملاء العالميّين المتغيّرة. لذلك ندعوكم إلى اكتشاف لماذا تُعدّ الولايات المتحدة خياراً جذاباً عاليّاً الجودة في سلسلة توريد الدهون اللبنانيّة، سواء لتطبيقات الخدمات الغذائيّة أو لعمليّات التصنيع الغذائيّ.

صناعة الزيادة ودهن اللبن الأميركيّة

من الزيادة سنويّاً، وقد زادت إنتاجها السنويّ من الزيادة بأكثر من 20% في العقد الممتدّ بين عامي 2015 و2024. ويُتوقع أن يستمرّ إنتاج الزيادة والدهون اللبنانيّة الأميركيّة في النموّ في السنوات المقبلة، نظراً إلى ارتفاع مستويات الدهون اللبنانيّة في اللبن الذي تنتجه الأبقار الأميركيّة.

وبالتالي، يتيح نموّ إنتاج الزيادة ودهن اللبن الأميركيّة خلق فرص جديدة للتصدير مما يسمح للعملاء الدوليين بالتعرف على المزايا الجاذبة لدهون الألبان الأميركيّة. ونذكر أنّ منتجو الزيادة ودهن اللبن الأميركيّة يركّزون حالياً على تلبية احتياجات العملاء، وهم مستعدّون للتعاون مع شركات من مختلف أنحاء العالم.

تمكّنت صناعة الزيادة والدهون اللبنانيّة الأميركيّة من الصمود على مرّ الزمن وبرزت ك الخيار مفضّل لمحبّي النكهة والفعالية. وكانت الزيادة تُصنع في الماضي بدوياً في مخاضات صغيرة، أمّا اليوم فتختضّع مصانع الألبان والأجبان الأميركيّة لرقابة صارمة وتتميّز بعمليّاتها المتطوّرة التي ترتكز على الجودة والاتساق. ويواصل المصنّعون الأميركيّون من الساحل الشرقي إلى الساحل الغربي، تأمين البحوث والابتكارات بهدف إيجاد طرق جديدة ومثيرة لتوسيع استخدامات الدهون اللبنانيّة الأميركيّة.

تتميّز الولايات المتحدة بموقع جيد يمكّنها من تعزيز إنتاجها لتلبية الطلب العالميّ المتزايد على الدهون الحيويّة، وذلك بفضل إمداداتها الوفيرة والمتسقة من اللبن الطازج على مدار السنة. كما وتنتج الولايات المتحدة أكثر من مليون طنٍ

■ الولايات المتحدة هي ثاني أكبر دولة مُنتجة للزيادة في العالم، حيث بلغت حصتها من الإنتاج العالميّ في عام 2024 أكثر من 1.8%¹.

■ في عام 2024، ارتفعت صادرات الزيادة الأميركيّة بنسبة 10% وبلغت 31,797 طنٍ في حين زادت صادرات الدهون اللبنانيّة اللامائة (AMF) بأكثر منضعفين وبلغت 13,987 طنٍ.²

■ ويُرتقب أن تشهد صادرات الزيادة والدهون اللبنانيّة الأميركيّة مزيداً من النموّ في السنوات المقبلة، بما في ذلك مزيداً من المرونة للتكييف مع متطلبات العملاء الدوليين.

¹ وزارة الزراعة الأميركيّة (USDA). تعدّ الهند أكبر بلد في العالم منتج للزيادة، ومعظم إنتاجها من الزيادة هو بشكل سمن.

² مكتب الإحصاء الأميركي.



معلومات
مفيدة

أنواع الزيادة ودهن اللبن الأميركيّين

يوفّر المصنّعون الأميركيّون مجموعة متنوّعة من منتجات الزيادة والدهون اللبنانيّة المختلفة المصنّعة وفقاً لِإرشادات حازمة بهدف تلبية متطلبات العملاء العالميين الصارمة. وتجر الإشارة هنا إلى أنّه بينما تشتمل منتجات الزيادة الحصة الأكبر من إنتاج الدهون اللبنانيّة الأميركيّة حالياً، إلا أنّ الولايات المتحدة تنتج أيّضاً دهوناً لبنيةً لمائة (AMF) وزيت زبدة ومزاج لبنيةً تتمتّع بقدرة نموّ إضافيّة بهدف تلبية احتياجات العملاء العالميين. وفيما يلي ملخصٌ موجّز للمنتجات المختلفة المصنّعة في الولايات المتحدة.

الزيادة

يتوافّر هذا المنتج المفضّل متعدّد الاستخدامات، بأصناف متعدّدة: الزيادة المملحة، والزيادة غير المملحة، والزيادة المُخفّرة (على الطريقة الأوروبيّة)، والزيادة المخفّفة كما والزيادة الخفيفّة.

- تحتوي منتجات الزيادة التقليديّة عادةً على نسبة تتراوح بين 40% و 85% من دهن اللبن.
- الزيادة الخفيفّة**، التي لا تعلو فيها نسبة دهن اللبن عن 40%， فتحتوي على سعرات حراريّة أقلّ من الزيادة العاديّة في الحصة الواحدة.
- تحتوي الزيادة المخفّفة على دهون أقلّ بنسبة 45% تقريباً من الزيادة العاديّة، التي تحتوي عادةً على 80% إلى 85% من دهن اللبن.

وتفرض القوانين الأميركيّة على المصنّعين ألا يقلّ محتوى دهن الزيادة في الزيادة العاديّة التي يصنّعون عن نسبة 80%， بينما تحتوي الزيادة الأوروبيّة عموماً على 82% إلى 85% من دهن الزيادة. كما وتجر الإشارة إلى أنّ المصنّعين الأميركيّين يستطيعون إنتاج زبدة تتراوح نسبة دهن الزيادة فيها بين 80% و 85% بحسب احتياجات العميل ومتطلباته الفردية.

ما الذي يؤثّر على لون الزيادة؟

تعود التباينات في لون الزيادة من منطقة إلى أخرى إلى ما تتعذّر عليه الأبقار في أثناء عملية إنتاج اللبن. حيث تُسمم الزيادة المنتجة في الولايات المتحدة بلونها الفاتح ، ومذاقها الحلو الدقيق، وقوامها القشديّ ورائحتها النظيفة المحببة جدّاً. ذلك أنّه يتم إنتاج الزيادة الأميركيّة 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 صفاراً.



الجدول رقم 1: تركيبة مكونات الزبدة



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

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

كما يتم تصنيع زيت الزبدة عن طريق إزالة معظم الرطوبة والمواد الصلبة غير الدهنية من الزبدة. ويتم إنتاجه عن طريق تسخين الزبدة برفق، مما يؤدي إلى تفكك مستحلب الزبدة. بعد ذلك يتم تركيز دهن اللبن في أجهزة فصل وتنقييفه تحت التفريغ لإزالة الرطوبة المتبقية. وفي بعض الأحيان يتم غسل زيت الزبدة بالماء قبل مرحلة التجفيف النهائية لإزالة الشوائب المتبقية. أضف أن زيت الزبدة يحتوي على حوالي 99.5% من دهن اللبن وما لا يزيد عن 0.2% من الرطوبة.

المزاج اللبناني

المزاج اللبناني هي خلائط من الدهون اللبنية ومكونات محددة تدعم تطبيق عملية الإنتاج المرغوبة. وما السكر والدكسترين ومسحوق الكاكاو إلّا بعض من المكونات الأكثر شيوعاً. كما وقد يساعد الخلط المسبق على توفير الوقت وخفض التكاليف لصالح العملاء الذين لا يرغبون في شراء مكونات متعددة أو يقلقون بشأن المخاطر المرتبطة بالخلط في منشآتهم الخاصة. لذلك يتعاون مصنّعو الألبان والأجبان الأمريكية مع كبرى شركات تصنيع التغذية في جميع أنحاء العالم لإنتاج مزاج مصنوعة من الدهون اللبنية الأمريكية، وتطويرها وتوريدها.

الزبدة المركبة

الزبدة المركبة هي عموماً ابتكارات بسيطة ولذيذة تمزج الزبدة التقليدية مع المنتجات. وتشمل مكوناتها الأكثر شيوعاً الثوم والأنساب والفواكه. كما وقد تضم الأنواع الأخرى من الزبدة المركبة الفطر، الأجبان المتخصصة أو ابتكارات فردية خاصة بالشيف. وتتجدر الإشارة هنا إلى أنه بغض النظر عما إذا تم استخدامها كزبدة قابلة للدهن، كمكون في الصلصة، كطبقة علوية لطعام ما أو كانت ممزوجة بالأرز أو المعكرونة، يمكن لكميّة صغيرة منها أن تغيّر تجربة تناول الطعام إلى الأفضل. لذلك يمكن للطهاء البارزين ابتكار زبدة مركبة شهيّة تلبي أذواق المستخدمين المحليين وتلهمهم لابتكار أطباق لا حصر لها تناول إعجاب المستهلكين. وفي هذا السياق، نود حتّى الجميع على تجربة الزبدة المركبة الأمريكية المفضلة لديهم لإضافة بُعد جديد إلى أي تجربة طهي.

دهن اللبن اللامائيّ وزيت الزبدة

توفر دهون اللبن اللامائيّ (AMF) وزيت الزبدة النكهة المرغوبة الخاصة بالمنتجات اللبنية وتعزز مدة الصلاحية نظراً لاستقرار المنتج في درجة حرارة الغرفة. غير أنّ كليهما يتمتعان بمدة صلاحية لا تقلّ عن سنة واحدة ويستخدمان في مجموعة متنوعة من التطبيقات بما في ذلك الصلصات، والجبن المطبوخ، وال لتحليات والمخبوزات المجمدة.

يتم تصنيع دهون اللبن اللامائيّ (AMF) عن طريق إزالة معظم الرطوبة والمواد الصلبة غير الدهنية من قشدة دهن اللبن المبسترة التي تحتوي على 40% من دهون اللبن. ثم تتم معالجة قشدة اللبن الناتجة التي تحتوي على 70%





الصناعة والابتكار

تدرك الولايات المتحدة أن السوق العالمية تتتطور وتتفهم الحاجة إلى توفير مجموعة واسعة من منتجات الزيادة تميّز لكونها اقتصاديّة، مغذية وتلبي المعايير العالية التي يتوقعها العملاء العالميون. وبالتالي يمكن للولايات المتحدة التعاون مع العملاء الدوليين في مجالات متعددة، مثل فصل الدهنيّات للخدمات الصناعيّة، أو تطوير أمزجة لبنية مخصصة لل استخدام كمكونات، أو ابتكار زبدة مركبة خاصّة تُستخدم في قطاع خدمات الطعام.

3 دي أوليفيرا أوتو، م.ك.، موزافاريان، د.، كرومهوت، د.، برتون، أ.ج.، سيبيلي، ك.ت.، جاكوبز، د.ر.، جونيور، نيلتون، ج.أ.، الاستهلاك الغذائي للدهون المشبعة بحسب مصدر الطعام وأمراض القلب الوعائية: دراسة متعددة الإثنيّات ل朏ل الشرايين (Dietary intake of saturated fat: the Multi-by food source and incident cardiovascular disease: the Multi-ethnic Study of Atherosclerosis)، المجلة الأميركيّة للتغذية السريريّة، أغسطس 2012، 10.3945/ajcn.112.037770، 397-404، doi: 10.3945/ajcn.112.037770، 3 يوليولو 2012، منشور إلكتروني.

4 دي أوليفيرا أوتو، م.ك.، نيلتون، ج.أ.، لومير، ر.ن.، ستيفن، ل.م.، كرومهوت، د.، رينش، س.س.، تساي، م.ي.، جاكوبز، د.ر.، جونيور، موزافاريان، د.، الواصمات البيولوجيّة للأحماض الدهنيّة المتوفّرة في الليلان والأجبان، وخطر الإصابة بأمراض القلب الوعائية في الدراسة متعددة الإثنيّات ل朏ل الشرايين (Biomarkers of dairy fatty acids and risk of cardiovascular disease in the Multi-ethnic Study of Atherosclerosis)، المجلة الأميركيّة للتغذية، 18، يوليولو 2013، e000092، doi: 10.1161/JAH.113.000092، (4)2:2013.

5 جاكوبسون، م.أ.، أوفرفولد، ك.، ديبيررغ، ج.، هايتمن، ب.ل.، استهلاك الأحماض الدهنيّة المتقدمة من الحيوانات المحترنة وخطر الإصابة بمرض القلب التاجي (Intake of ruminant trans fatty acids and risk of coronary heart disease)، المجلة الدوليّة لعلم الأويّه، فبراير 2007، 173-82، (1)37:2008، منشور إلكتروني، 12 ديسمبر 2007.

الزيادة وصحة القلب

تتميّز الزيادة "المصنوعة في الولايات المتحدة الأميركيّة" بطعم حلو وقوام قشدي لا يقاومان وتمدّ العملاء في جميع أنحاء العالم بمنتج عالي الجودة يعزّز النكهة في تطبيقات متعددة، أكانت تُستخدم في قطاع خدمات الطعام أو في الاستخدامات الصناعيّة أو في الطبخ المنزلي. وإضافةً إلى هذا الطعم الرائع المعروف، تشير الدراسات إلى جانب إيجابي آخر، حيث أنّ البحث الدقيق في الدهون المشبعة المتوفّرة في المنتجات اللبنانيّة مثل الزيادة، يكشف أنّه لا تؤثّر الأحماض الدهنيّة المشبعة كلّها بشكلٍ سلبيٍ على صحة القلب.²

في الواقع، تُظهر الأبحاث الحديثة أنّ بعض الأحماض الدهنيّة المتوفّرة في المنتجات اللبنانيّة قد تساهم في خفض مخاطر الإصابة بأمراض القلب الوعائية.³ أضاف أنّ الزيادة لا تحتوي على الأحماض الدهنيّة المتوفّرة في المارجرين أو في المنتجات المصنوعة من الدهون المهدّجة، التي تخفّض مستوى الكوليسترون الجيّد (HDL) وترفع مستوى الكوليسترون الضار (LDL) ومع استمرار الدراسات في البناء على التأثيرات الفسيولوجية لأنواع معينة من الأحماض الدهنيّة، يتّضح أنّ الدهن اللبناني يمكن أن يشكّل جزءاً من نظام غذائيٍ صحيٍ.

الجودة أولًا

وضعت صناعة الزيادة الأميركيّة معايير صارمة فيما يتعلق بجودة الغذاء وسلامته. ذلك أنه بالإضافة إلى مبادرات الجودة الاستيابيّة، تعمل كلّ من وزارة الزراعة الأميركيّة (USDA) وإدارة الغذاء والدواء الأميركيّة (FDA) بشكلٍ وثيق مع قطاع الزيادة لضمان تطبيق إرشادات موحّدة وآمنة، بدءاً من المزرعة ووصولاً إلى المستهلك. وتعبر عبارة «الجودة أولًا» بدقة عن الزيادة الأميركيّة التي تدخل السوق العالميّة.

هل تودّون شراء الزيادة؟

على الرغم من أن مجلس تصدير الليلان والأجبان الأميركيّي لا يصنّع منتجات الليلان والأجبان أو بيعها، إلّا أنّنا نفتخر بدعم من يقومون بذلك. إيشوا في دليل مواد الليلان والأجبان الأميركيّة على الموقع الإلكتروني التالي: ThinkUSAdairy.org.

