

## المقدمة

اللبن غذاء كامل لا يستغنى عنه الإنسان فى جميع مراحل عمره وتقوم على اللبن صناعات عديدة مثل الجبن والألبان المتخمرة والألبان المكثفة والمجففة والقشدة بأنواعها المختلفة والزبد والسمن والمثلوجات اللبنية هذا بالإضافة إلى الصناعات المختلفة التى تقوم على مخلفات صناعة الألبان من لبن فرز ولبن خض وشرش حيث تقوم عليها صناعات عديدة مثل صناعة الكازين وبروتينات الشرش واللاكتوز وما تقوم عليهم من صناعات مثل صناعة الغراء والطلاء والبلاستيك والفُرش والأقمشة والورق وغيرها من الصناعات.

والآن وقد أصبحت صناعات الألبان إحدى الصناعات الهامة فى العالم فقد قمت بإصدار هذا الكتاب لىتضمن كل أسس الصناعات اللبنية المختلفة بعد أن تضمن تركيب اللبن وإفرازه وحلبه كما شمل الكتاب على أسس الطرق الحديثة فى مختلف الصناعات اللبنية بالإضافة إلى أسس الطرق التقليدية القديمة كما تضمن الكتاب الأهمية الاقتصادية والغذائية للبن ومنتجاته.

وأتمنى من الله أن ينتفع بهذا الكتاب كل ما يريد أن يضع لبنة فى تعمير الكون وإفادة البشرية وتطوير صناعة الألبان لتكون فى خدمة البشرية إلى قيام الساعة.

والله ولى التوفيق ،