

المقدمة

"اللبن سائل الفطرة"

قال تعالى: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبْنَا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ﴾
(آية ٦٦ من سورة النحل)

[ويسمىها الصالحين سورة النعم]

صدقت ياربى فيما قلت وأبدعت فيما أنزلت.....

هلا تساءلنا يوما ماهية ... هذا السائل السحري اللبن !!

ثم يلح سؤال آخر ... لماذا سمي هذا اللبن ... بسائل الفطرة !!!

تلك التساؤلات هي التي سنبنى عليها هذه المقدمة لهذه الدراسة... التي
ارجو من الله أن تنال القبول.

اما عن التساؤل الأول وهو ماهية اللبن.....؟!

هو عبارة عن هذا السائل السحري العجيب ... الذي يمكن أن نطلق عليه آية
مستمرة من المولي تبارك و تعالي ليعطن الي خلقه في كل لحظة أنه موجود.
وقد عرفه علماء اللغة علي أنه ذلك "السائل الأبيض الذي يكون في إناث
الثدييات كالانسان والحيوان"

أما عن التساؤل الثاني و هو لماذا سمي اللبن بسائل الفطرة...؟؟؟!

* سمي اللبن بسائل الفطرة... وذلك لكونه يحمل كل مقومات المادة الغذائية
الطبيعية كاملة القيمة الغذائية... دون اضافة ... أو تعديل ...أو تصنيع.

وذلك هو مقدور أمة الحبيب المصطفى صلي الله عليه
وسلم...الفطرة...والتي أختارها لنا...معلم الأمة...وهادي البرية...منذ أربعة
عشر قرنا من الزمان...عندما خيره الأمين جبريل بين الماء والخمر واللبن

في حادثة الإسراء والمعراج... فأختار الهادي الأمين... النبي صلى الله عليه وسلم... اللبن... فعقب أمين الوحي قائلا "قد اخترت الفطرة".

• تلك الفطرة والتي تتمثل في بياض اللون دلالة علي النقاء والطهارة... تلك الطبيعة... التي جبل عليها الكون... منذ بدأ الخليقة... وهذا اللبن ليس كأى غذاء يسمح بتلوثه أو تغييره... فهو يقف دون حدوث ذلك بل ولا يمكن استخدامه إذا تغيرت طبيعته... تلك هي الفطرة الحقة.

• أما عن اللبن... بين طيات التاريخ... فهو يحكي قصته منذ بدأ الخليقة قائلا:

- منذ خلق الله الخلق فإنني أقوم بدور هام في تغذية الإنسان والحيوان.
 - وقد أعتمد علي الإنسان المصري القديم في معيسته وظهر ذلك جليا بالرسوم والنقوش المحفورة علي الآثار الفرعونية القديمة.
- فيا... مبتغي..... الفطرة....

فلا يوجد للبن..... بديلا

تلك...منة الله.....

فسبحان من ليس لصبغته تحويلا.

مع النهضة التي تشهدها الألفية الثالثة في ظل التطور الهائل في شتي العلوم وعلي الأخص علوم الغذاء والتغذية هذه النهضة أيضا صاحبها ازدياد في وعي المستهلك للأغذية خاصة في اختيار الأغذية المحسنة للصحة بصفة عامة ولما كانت الألبان ومنتجاتها من أهم تلك الأغذية التي تستخدم في التغذية من أجل تحسين الصحة والمصاحبة حتي في فترات العلاج والوقاية من الأمراض لذلك فقد أهتم هذا الكتاب بمتخلفات صناعة الألبان أو مايسمى بالمنتجات الثانوية للبن وكيفية الاستفادة منها في تصنيع منتجات غذائية وغير

غذائية. فالمنتجات اثنائية للبن تحتوى على مايقرب من نصف المواد الغذائية الموجودة فى اللبن وخصوصاً المواد ذات القيمة الحيوية والصحية الهامة، ومع ذلك يتم التخلص منها دون أستفادة.