ELABORACION DE LEBEN O LABNEH DE LECHE DE OVEJA

El **laban**, **leben** o **labneh** (pronunciado también **labaneh**, en árabe, لبنة, /labana(t)/) o yogur colado es una especie de queso de yogur de color blanco elaborado con leche de oveja, de vaca y ocasionalmente de cabra, muy típico de las cocinas de Oriente Medio. Tiene una consistencia entre el yogur y el queso, y a veces (depende del país) puede tener una textura pastosa. Con el motivo de preservarlo durante más tiempo, se le puede dejar secar en forma de bolas de tres a cuatro centímetros de diámetro y se sumergen en una conserva con abundante aceite de oliva. El Labneh puede ser condimentado con especias

Aunque hoy en día puede encontrarse el labneh en los mercados, envasado en frascos de cristal rellenos de bolas de labneh con aceite de oliva, gran parte de las casas de oriente medio elaboran el labneh tradicionalmente casero. Antiguamente los nómadas ponían el yogur de leche de cabra en pieles y con el tiempo se evaporaba a través de los poros hasta que quedaba una pasta a la que se le añadía sal con el objeto de preservarla. Hoy en día el método de elaboración es similar, solo que el yogur se compra en supermercados o tiendas y las pieles son sustituidas por bolsas (redecillas o cedazos) que tras colgarse durante 24 horas dejan la pasta lista para ser empleada. Debido a estas características se denomina también "yogur de invierno" (por su capacidad de conservación) o "yogur concentrado".



> En los últimos años, el consumidor busca nuevos sabores que le sorprendan y una forma de descubrirlos es recurrir a productos tradicionales de otras culturas. La globalización y el cruce cultural han posibilitado que alimentos procedentes de otros países sean más accesibles. Actualmente, se pueden encontrar en el mercado una gran variedad de productos extranjeros. El consumidor espera que estos nuevos productos aporten además, unas propiedades nutricionales beneficiosas.

Share Me gusta 0 Compartir Twittear Share

El consumidor actual tiene predilección por productos bajos en calorías, en grasa y azúcares, pero de gran valor biológico y con alguna propiedad funcional. Es decir, se busca obtener alimentos ligeros y saludables que además, contribuyan a un aporte nutricional equilibrado.

La palabra labneh deriva del término laban que significa blanco o leche. El labneh es una leche fermentada tradicional de Oriente Medio. Se trata de un producto semisólido derivado del yogur, que se obtiene a partir de él mediante el drenaje del suero. Su textura es suave y tiene un intenso sabor ácido. La elaboración de este tipo de producto se originó en países como Turquía, Líbano, Siria, Iraq o Irán, debido al clima subtropical que poseen con temperaturas máximas de 40°C, que propician las condiciones ideales para el crecimiento de las bacterias ácido lácticas (BAL) termófilas, preferentemente.

La consistencia de este producto recuerda la del requesón o la del queso fresco.

Actualmente, se elabora a partir de leche enriquecida con leche en polvo desnatada para alcanzar un extracto seco magro del 24% en el producto final y se concentra eliminando el suero del yogur utilizando sacos de tela o por sistemas mecánicos o de ultrafiltración. Se le puede adicionar sal, una vez drenado el suero.
En cuanto a sus características, el labneh es de color blanco y tiene una textura suave, lisa y cremosa. Potencia el sabor del yogur y presenta una acidez de elevada intensidad.

Se puede elaborar labneh a partir de leche de diferentes especies como vaca, oveja, cabra, búfala y 

camella. En función de la especie, el labneh tendrá una composición y cualidades diferentes. Tradicionalmente, el labneh es producido por drenado natural. Los nómadas utilizaban las pieles de animales para la elaboración de yogur y, si no se consumía en un tiempo breve, se modificaba notablemente la naturaleza del producto. El suero rezumaba a través de la piel y se evaporaba, con lo cual, el contenido de sólidos totales aumentaba, así como la acidez. Como consecuencia se obtenía un producto de consistencia suave y alta acidez.

Actualmente, de forma doméstica, se drena en bolsas de tela. Esta forma de elaboración se sigue dando en países como el Líbano.
La elaboración del labneh se llevaba a cabo para poder disponer de un producto lácteo de larga vida útil. A pesar de ello, éste se alteraba en un tiempo de 1 ó 2 semanas.

La alteración se debía principalmente a las condiciones de elaboración poco higiénicas. El producto se contaminaba con mohos y levaduras de residuos de las pieles que lo contenían. Para evitar esto, el labneh se solía moldear en forma de bolas que se introducían en tarros llenos de aceite para preservarlo.

Actualmente, de forma doméstica, se drena en bolsas de tela. Esta forma de elaboración se sigue dando en países como el Líbano.
La elaboración del labneh se llevaba a cabo para poder disponer de un producto lácteo de larga vida útil. A pesar de ello, éste se alteraba en un tiempo de 1 ó 2 semanas.

La alteración se debía principalmente a las condiciones de elaboración poco higiénicas. El producto se contaminaba con mohos y levaduras de residuos de las pieles que lo contenían. Para evitar esto, el labneh se solía moldear en forma de bolas que se introducían en tarros llenos de aceite para preservarlo.
Actualmente, han tenido lugar modificaciones en el proceso de elaboración del labneh que, en cuanto a higiene, presentan grandes ventajas en comparación con los métodos tradicionales. Estos cambios se basan en la extracción mecánica del suero por centrifugación o ultrafiltración de la leche fermentada, la utilización de leche concentrada por ultrafiltración y la utilización de leche baja en lactosa para obtener un producto destinado a la población intolerante a la lactosa.

La composición aproximada del labneh es de 9-11% de grasa, 8,5-9% de proteína, 3,5-4% de lactosa, 22-26% de sólidos totales y una acidez valorable del 1,5-2,5%.

Desde el punto de vista microbiológico, al elaborarse a partir de yogur, el labneh presenta la flora láctica típica de éste, es decir, Streptococcus thermophilus y Lactobacillus delbruekii sub. bulgaricus. Sin embargo, también pueden utilizarse otros microorganismos como mezclas de Lactococcus lactis sub. lactis y cremoris o Lb. delbrueckii sub. bulgaricus, S. thermophilus, Lb. acidophilus y Bifidobacterium bifidum, aunque no todas los productos elaborados con estas bacterias son aceptadas por el consumidor