



أساسيات الصناعات الغذائية



إعداد الأستاذة
م. م. هبة أحمد إبراهيم

المحاضرة الأولى

مقدمة:

علم الصناعات الغذائية Food industry Science

هو عبارة عن المفاهيم النظرية والتطبيقات العملية للعلوم المختلفة، فهو يعتمد على علوم الكيمياء والفيزياء والأحياء الدقيقة (الميكروبيولوجي) والتغذية والفسلجة، كما يرتبط بعلوم الزراعة والطب والهندسة والاقتصاد والاحصاء وغيرها، ويبحث في جميع المجالات المتعلقة بالغذاء من بداية مراحل انتاجه لحين الاستهلاك البشري.

الصناعات الغذائية Food industry

علم واسع يشمل جميع النشاطات العلمية والعملية التي لها علاقة بتصنيع وحفظ المواد الغذائية (النباتية والحيوانية) لغرض الحفاظ عليها من التلف وإطالة فترة خزنها دون أحداث تغيير كبير في نوعيتها لحين الاستهلاك.

أقسام الصناعات الغذائية

تقسم حسب مصادر المواد الخام المستخدمة في الصناعة الى أربعة أقسام:-

١. صناعات غذائية تقوم على الحاصلات البستانية:

وتشمل صناعات التبريد والتجميد والتجفيف والتخليل والتعليب للخضروات والفاكهة الناتجة من البساتين سواء كانت ثمار كاملة أو أجزاءها أو عصائرها، ونتاج المربيات والمشروبات السكرية، ونتاج الزيوت كزيت الزيتون واللوز وجوز الهند والزيوت الطبية والعطرية، وكذلك عمليات الاعداد والتعبئة الطازجة للثمار.

٢. صناعات غذائية تقوم على محاصيل الحقل:

وتشمل صناعات انتاج السكر من قصب وبنجر السكر، النشأ من الذرة والأرز، صناعة الطحين والمخبوزات من الحنطة والشعير، انتاج الطحين والحلوى من السمسم، انتاج الزيوت من البذور الزيتية وغيرها من المنتجات.

٣. صناعات غذائية تقوم على حيوانات المزرعة:

وتشمل صناعات اللحوم ومنتجاتها المختلفة ابتداءً من الذبح لحين الحفظ بالتبريد والتجميد والتجفيف والتجفيد والمواد الحافظة الكيميائية والإشعاع والتعليب، والدواجن ومنتجاتها ومخلفاتها كتحويل الريش والمخلفات الى أحماض أمينية تستخدم في تحضير علائق الماشية والدواجن مرة أخرى، ونتاج الحليب ومشتقاته وغيرها من المنتجات الأخرى.

٤. صناعات غذائية تقوم على منتجات البحار والأنهار:

وتشمل صيد الأسماك وتبريدها وتجهيزها ونقلها الى مصانع التجميد والتجفيف والتعليب والتدخين والتعليب حسب صفات الأسماك الطازجة وأنواعها وصلاحيتها للإنتاج، وكذلك الصناعات القائمة على القشريات كالجمبري وغيرها.

العقبات التي تواجه الصناعات الغذائية في العراق

١. قلة الثروة الحيوانية.
٢. قلة توفر المواد الخام التي تحتاجها قطاعات التصنيع الغذائي.
٣. قلة الاهتمام بالثروة السمكية.
٤. عدم توفر أصناف صالحة لعمليات التصنيع وان وجدت فهي لا تتوفر بكميات فائضة.
٥. ارتفاع اسعار المواد الخام ومواد التعبئة.

الصناعات الغذائية في العراق

١. منتجات الألبان.
٢. الزيوت النباتية.
٣. صناعة التعليب.
٤. صناعة السكر.
٥. صناعات المشروبات الغازية.
٦. صناعة التجفيف.
٧. صناعة التمور.
٨. صناعة الطحين والمخابز.
٩. صناعة المعكرونة والبسكويت والحلويات والمعجنات المختلفة.
١٠. صناعة اللحوم.