



## أساسيات الصناعات الغذائية



إعداد الأستاذة  
م. م. هبة أحمد إبراهيم

## المحاضرة الثالثة

### تصنيع الأغذية Food Manufacturing

هي مجموعة معقدة ومتنوعة من العمليات التي تهدف الى تزويد سكان العالم باحتياجاتهم من الطاقة الغذائية، ويدخل تصنيع الأغذية في تحويل المواد الغذائية من شكلها الطبيعي الى أشكال أخرى متنوعة ومختلفة، مثال تحويل الحبوب الى الطحين ومنتجاته والفاكهة الى عصائر وغيرها.

### معالجة الأغذية Food Processing

هو تحويل المنتجات الزراعية من المواد الخام بالوسائل الطبيعية أو الكيميائية الى مواد أخرى بحيث تكون صالحة للاستهلاك البشري والحيوانات، وتهتم معالجة الأغذية باستخدام المكونات الغذائية الخام لإنتاج منتجات غذائية أخرى قابلة للتسويق والنقل ويمكن إعدادها بسهولة وتخدم المستهلك كطحن الحبوب لإنتاج الطحين الخام الصالح لتصنيع الخبز وغيرها.

### تقنيات معالجة الأغذية

#### الطبخ Cooking

هو مجموعة من التقنيات التي تستعمل الحرارة من أجل تحويل المواد الغذائية الى غذاء سهل الهضم من قبل جسم الإنسان مع القضاء على الملوثات والميكروبات كالبكتيريا والطفيليات وغيرها التي ممكن أن تحتوي عليها الأغذية.

### الطبخ الصحي Healthy Cooking

هو التخلص من الدهون وتقليل نسبتها ومضارها كالشواء الذي يقلل الدهون ويحتفظ بالعناصر الغذائية المفيدة.

### طرق الطبخ الصحي

١. طريقة الخبز.
٢. الطبخ البطيء على نار هادئة مع استخدام الأعشاب والبهارات.
٣. الشواء كالشوي في الفرن أو على الفحم.
٤. السلق.
٥. الطبخ السريع مع التقليب بسرعة كبيرة.
٦. الطبخ بالبخار.

## إيجابيات معالجة الأغذية

١. تساهم في تسويق المنتجات الغذائية وسهولة نقلها.
٢. تساعد في جعل الغذاء صالح للأكل لمدة أطول.
٣. تساعد على حماية الأغذية من الملوثات والميكروبات والمواد السامة المسببة للأمراض والتخلص منها.
٤. توفر المنتجات الغذائية على مدار العام وفي مواسم غير مواسمها.
٥. سهولة تحضير الأغذية وبسرعة كبيرة من قبل المستهلك.

## سلبيات معالجة الأغذية

١. ممكن أن يسبب تغيير في الشكل أو الطعم والنكهة أو انخفاض في القيمة الغذائية للأغذية.
٢. عند استخدام المضافات الكيميائية أو بعض الإضافات الأخرى قد يسبب آثار صحية ضارة للمستهلك.