

## الحفظ بالتبريد

ان غذاء الانسان يحتوي على نسبة عالية من الرطوبة  
وبالتالي فهو يكون عرضاً للتلف السريع. لذلك الانسان  
يحاول دائماً <sup>المستعمل</sup> ~~الحفاظ~~ حفظ الغذاء لفترات طويلة  
حتى يتمكن من تنظيم الاستهلاك.  
بدأ الانسان بفكر في حفظ المواد الغذائية حينما وجد  
أن بعض المواد الغذائية تكون خاضعة عند هاجتها  
الاستهلاكيات و بدأ بحفظها والاستفادة منها في أوقات  
شحها في الاسواق اذ لخصت تصديرها الى امات وبلدان  
أخرى.

بعد الحفظ بالتبريد هي من طرف الحفظ الموقوت، وتتراجم  
مدة الحفظ من عدة أيام حتى عدة اسابيع وتختلف هذه المدة باختلاف  
المادة الغذائية. ويجب حفظ الاغذية كالتفاحات والقمح و  
اللحم والاسماك بمجرد الحصول عليها مع الاستبعاد الاجزاء غير  
المرغوب بها أو التالفة.

### ملاحظات عند التبريد:

- 1- يمنع دخول اي مواد خام غير نظيفة او تالفة.
- 2- ضمان حركة الهواء بدرجة ثابتة داخل الثلاجة لضمان  
تجانس التوزيع الحراري.

٣. يجب وضع الصناديق على هوائى مع ترك فراغات لمرور الهواء وعدم التكدس الطب بالطابق .

٤. نظافة الملاحة باستمرار وخاصة لإرضيات والابواب وذلك لازالة العطريات بالماء الدافئ المضاف لها الكلور .

٥. يجب مراعاة بقوة درجة الحرارة المطلوبة للتبريد فنية منه كثيف الرطوبة على مسطح المنبجات فتعرض للتلف .

٦. وضع بطاقات داخل الملاحة تبين نوع الغذاء .

٧. يجب توفير أجهزة لقياس الرطوبة والحرارة داخل الملاحة .

٨. عدم تخزين مواد غذائية مختلفة داخل الملاحة الواحدة .

الاسماك مع الالبان حتى لا يتسبب المواد المتطايرة ذات الرائحة في إلتصاق المواد الغذائية روائح غير مرغوب فيها .

### تبريد الخضراوات

تم بحث بعض الخضراوات المسترة في الاسواق ~~المجمدة~~ <sup>المجمدة بالتبريد</sup> مع كتابات المفصلة بالتفصيل مع الاخذ بالاعتبار ما يلي :

- ١- وقت التداول ~~منخفضة~~
- ٢- مدى وفرة المادة .
- ٣- مدى رفض التخزين .
- ٤- درجة التبريد .

• يتم تسجيل الظروف والتغيرات التي حدثت للمادة الغذائية أثناء تبريدها وكما في الجدول التالي .

• أولاً: الخضراوات:

تم بكتابة خطوات تبريد (اسم الخضراوات) ثم دون التغيرات التي تحدث أثناء تخزين المواد الغذائية بالتبريد (الملاحة المنزلية أو مخوذاً).

اليوم	تاريخ بدء التبريد	تاريخ خرابته	مدة التخزين	التغيرات الحاصلة

• ثانياً الفاكهة:

تكتب خطوات تبريد (الفاكهة) ثم قم بتدوين التغيرات التي تحدث أثناء عملية التخزين بالتبريد في (الملاحة المنزلية أو مخوذاً).

بالنسبة للمواج فيتم لف الثمار في ورقة زبدة كل ثمرة على حدة ثم تعبأ في عبوات من الكرتون على ان تراعى عدم وضع عبوات الكرتون فوق بعضها حتى لا تتلف الثمار.

اسم الصنف: تاريخ اخذ الصنف:

اليوم	تاريخ بدء التبريد	تاريخ خرابته	مدة التخزين	التغيرات الحاصلة

• ثالثاً اللحم ومنتجاتها:

- إلتب خطوات تجفيف اللحمة بالتبريد ثم تم بتدوين المقدرات التي حدثت أثناء التجفيف بالتبريد (الملاحة المنزلية النموذجياً)

اليوم	تاريخ بداية التجفيف	تاريخ نهاية	المدّة	نوع المقدرات

نوع اللحم :

تاريخ أخذ العينات :

\* تجرّب الخطوات ذائراً على العواجل والاسماك .

• رابعاً منتجات الالبان:

يتم تدوين البيانات في جدول كما في النماذج السابقة .

« كفاية خطوات الحفظ بالتبريد »