أسئلة المحتوى وإجاباتها

حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد

أسئلة صفحة (56):

- كيف يؤثر الطقس في سلامة الأغذية؟

ارتفاع درجة الحرارة يُسرّع نمو البكتيريا في الأغذية، خاصة اللحوم والحليب والفاكهة الطرية، مما يؤدي إلى فسادها بسرعة وإصابة الإنسان بالتسمم الغذائي.

- ما العلامات الدالة على تلف المواد الغذائية؟
  - تغيّر اللون أو الرائحة أو الطعم.
  - ظهور عفن أو لزوجة.
  - انتفاخ العبوة أو تسرب السوائل منها.

أسئلة أفكر صفحة (59):

- لماذا توضع الفواكه في الأدراج السفلية من الثلاجة؟

لأنها أقل أجزاء الثلاجة برودة، وتحافظ على رطوبة الفواكه وتمنع ذبولها.

- لماذا يُحفظ التفاح في علب أو أكياس منفصلة؟

لأن التفاح يُفرز غاز الإيثيلين الذي يُسرّع نضوج الفواكه الأخرى وفسادها.

- لماذا تُحفظ الفواكه ذات الروائح القوية (كالشمام والجوافة) في علب مغلقة؟

لمنع انتقال رائحتها إلى الأطعمة الأخرى داخل الثلاجة.

أتحقق صفحة (60):

أبين مفهوم الحفظ بالتجميد.

الحفظ بالتجميد: هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى (-18 °C) أو أقل؛ بهدف تجميد الماء داخلها ومنع نمو الأحياء الدقيقة.

أسئلة أفكر صفحة (62):

- لماذا نضيف الملح والسكر إلى ماء السلق؟

للحفاظ على لون البازيلاء الأخضر الزاهي وتحسين طعمها بعد التجميد.

- لماذا نغلي البازيلاء لمدة 3–4 دقائق؟

لتثبيط عمل الإنزيمات التي تسبب فساد الخضار أثناء التخزين.

- لماذا نضع البازيلاء المسلوقة مباشرة في ماء مثلج؟

لإيقاف عملية الطهي والحفاظ على لونها وقوامها.

- لماذا نتخلص من الهواء داخل الأكياس قبل إغلاقها؟

لتقليل تشكُّل بلورات الثلج التي تُفسد نسيج الخضار.