حفظ الأغذية بالتبريد

مفهوم الحفظ بالتبريد:

- هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى درجة أعلى من درجة انجمادها، بهدف إيجاد ظروف تُبطئ النشاطات الحيوية، مثل التنفس والنتح، دون أن توقفها كليًّا.

أهمية الحفظ بالتبريد:

- يساعد على بقاء الغذاء محتفظًا بمعظم خواصه الطبيعية لمدة تصل إلى أسبوعين.
- يقلل من نشاط الكائنات الحية الدقيقة والإنزيمات الطبيعية.
- يقلل من تبخر رطوبة المادة الغذائية.
- يبطئ حدوث التفاعلات الكيميائية، مثل الأكسدة.

فوائد الحفظ بالتبريد:

- حفظ المادة الغذائية مدة أطول.
- تقليل تبخر الرطوبة.
- الحد من نشاط الميكروبات والإنزيمات.
- إبطاء التفاعلات الكيميائية.

تمرين (1): حفظ الفواكه بالتبريد

الخطوات الأساسية:

1. غسل اليدين جيدًا قبل العمل.
2. تجهيز الأدوات والمواد (فواكه، خل، فرشاة، فوط ...).
3. غسل الفواكه بالماء والخل جيدًا.
4. تجفيف الفواكه قبل وضعها في الثلاجة.
5. تنظيف أدراج الثلاجة، وضبط الحرارة بين 5 - 0(°C) م.
6. وضع الفواكه في الأدراج السفلية من الثلاجة.
7. لصق بطاقة البيان وتسجيل التاريخ.