مسرد المفاهيم والمصطلحات

حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد

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.

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

السالمونيلا: هي بكتيريا ممرضة تنتقل إلى الإنسان من الأغذية الملوثة، خصوصًا الخضراوات والفواكه المروية بماء ملوث أو من اختلاط اللحوم النيئة بالأطعمة الجاهزة.