

أسئلة المحتوى وإجاباتها

حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد

أسئلة صفحة (56):

• كيف يؤثر الطقس في سلامة الأغذية؟

ارتفاع درجة الحرارة يُسرِّع 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 $^{\circ}\mathrm{C}(-18)$) أو أقل؛ بهدف تجميد الماء داخلها ومنع نمو الأحياء الدقيقة.

1/2



أسئلة أفكر صفحة (62):

• لماذا نضيف الملح والسكر إلى ماء السلق؟

للحفاظ على لون البازيلاء الأخضر الزاهي وتحسين طعمها بعد التجميد.

• لماذا نغلى 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.

2/2