

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(-18°) 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.

منهاجي