

حفظ وتصنيع الأغذية

Food preservation and processing

• توصيف المقرر

- يهدف المقرر الى تزويد الطالب بطرق تصنيع الاغذية وكيفية الحفاظ عليها مثل التعليب والتجفيف والتبريد والتجميد، إضافة الى المعاملات الحرارية للأغذية والعوامل المؤثرة على طرق الحفظ المختلفة وعلاقتها بجودة المادة الغذائية.

• أهداف المقرر

- مدخل الى مبادئ حفظ الأطعمة
- التعرف الى كيفية تحضير المواد الأولية للتصنيع الغذائي
- التعرف على أسس حفظ الأغذية بالحرارة – التعليب – التجفيف – التبريد والتجميد- الاشعاعات
- التعرف على مبادئ تصنيع المخلات والعصائر ومنتجات البندورة
- التعرف على المصطلحات العلمية ذات العلاقة بهذا الدرس

• المخرجات المتوقعة

- دراية كافية بوسائل حفظ الأطعمة المختلفة والطرف الأنسب لحفظ الأطعمة
- القدرة على تحضير المواد الأولية لتصنيع المواد الغذائية
- القدرة على صناعة المخلات ومنتجات البندورة