

إجابات أسئلة تقويم الدرس الأول

فساد الأغذية

السؤال الأول:

أوضح مفهوم فساد الأغذية.

فساد الأغذية: هو أي تغييرات غير مرغوب فيها تحدث في الغذاء وتؤثر في خواصه.

السؤال الثاني:

أكمل الفراغات بما يناسبها:

أ- **الخمائر** كائنات حية مجهرية تعيش على الأطعمة الغنية بالسكر ووجود الحمض، مثل المربيات، مسببةً فسادها.

ب- يُعد الاسمرار الإنزيمي من **الفساد الكيميائي**.

ج- أحد الأسباب المؤدية إلى الإصابة ببكتيريا السالمونيلا تناول **البيض أو اللحوم أو الدواجن النيئة**.

د- حتى تتجنب الإصابة بالحمى المالطية ينبغي **غلي الحليب** قبل تناوله.

السؤال الثالث:

أستنتج أربع طرق لتلافي فساد الأغذية.

- التبريد والتجميد.
- التجفيف.
- التعليب.
- الإضافات الغذائية استخدام مواد حافظة طبيعية أو كيميائية.