

مسرد المفاهيم المصطلحات

طرق حفظ الأغذية

حفظ الأغذية: كل عملية تتم على المادة الغذائية بهدف تثبيط أو توقف نشاط العوامل التي تسبب فساد الأغذية، الحفظ الأغذية لمدة زمنية أطول.

حرق التجميد: ظهور بقع سوداء مُحمرّة على سطح الأغذية، ويكون سطح الغذاء خشناً وجافاً وصلباً، نتيجة تبخر الماء الموجود في البلورات الثلجية الموجودة تحت الطبقة السطحية للغذاء.

الأغذية المختمرة: الأغذية التي تُنتج بالاستعانة بالأحياء المجهرية، وتشمل صناعة المخللات والخبز والخل وبعض أنواع اللحوم والألبان.

النقطة الباردة: النقطة الواقعة في منتصف العبوة، وهي أبرد منطقة في المادة الغذائية داخل العبوة.