

## 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.