

الجزء النظري

13	المقدمة :
15	الباب الأول : طرق حفظ الأطعمة.
21	الباب الثاني : جودة الأطعمة.
29	الباب الثالث : الحفظ بالتبريد.
30	1- الأساس العلمي للحفظ والتبريد.
31	2- الطرق المستخدمة في التبريد.
31	أ- التبريد بالتلج.
31	ب- التلج الجاف.
32	ج- التبريد الميكانيكي.
34	3- سوائل التبريد.
35	4- الاعتبارات الواجب اتخاذها عند تبريد المواد الغذائية.
39	5- الشروط الواجب توافرها في مواد التعبئة.
41	6- أنواع التلف.
43	الباب الرابع : الحفظ بالتجميد.
45	5- خطوات حفظ الأغذية بالتجميد.
48	6- الطرق المختلفة للتجميد السريع.
51	7- العوامل التي تؤثر على الوقت اللازم للتجميد.
53	8- التغيرات التي تطرأ على جودة الأغذية المجمدة أثناء التخزين.
56	9- طرق صهر الأغذية المجمدة.
57	10- المواصفات الخاصة بالأغذية المجمدة.
59	الباب الخامس : الطرق المختلفة لحفظ الأغذية بالحرارة.
60	9- البسترة.

64	10- الطبخ
66	11- التعقيم
71	الباب السادس : حفظ الأغذية بالتعليب
72	9- تعريفها
72	10- تطور عملية التعليب
73	11- أنواع المواد الورنيشية
73	12- الخطوات الأساسية لحفظ الأغذية بالتعليب
83	13-أنواع التلف التي تطرأ على العلب (الصفيح)
84	14- أسباب تلف العلب بعد تعبئتها
87	الباب السابع : الحفظ بالتجفيف
88	1- مزايا التجفيف
89	2- التجفيف الصناعي
89	أ- مجففات النفق
89	ب- مجففات المقصورة
90	ج- مجففات الرذاذ
90	د- المجففات الأسطوانية
91	هـ- التجفيف بالرغوة
91	و- التجفيف بالأشعة تحت الحمراء
92	3- التجفيف الشمسي
92	4- التجفيد
94	5- تأثير التجفيف على القيمة الغذائية
96	6- العوامل التي تؤثر على سرعة التجفيف الصناعي
98	7- مقارنة بين طريقتي التجفيف الشمسي والصناعي

المحتويات

99	2- تجفيف المواد الغذائية.....
99	أ- البلح.....
103	ب- العنب.....
103	ج- المشمش.....
109	د- الخوخ.....
109	هـ- التين.....
112	و- عصير البرتقال.....
114	9- تجفيف الخضروات.....
116	أ- البصل.....
116	ب- الثوم.....
116	ج- الطماطم.....
116	د- البسلة.....
117	ر- الملوخية.....
121	الباب الثامن : الحفظ بالتدخين.....
122	3- تعريف التدخين.....
122	4- العوامل التي تؤثر في جودة المنتجات المدخنة.....
123	5- طرق التدخين.....
126	6- تأثير الدخان كمانع للأكسدة.....
127	7-تأثير الدخان على الخواص الحسية للأسماك المدخنة.....
128	8- تدخين البلطي والثعبان.....
129	الباب التاسع: الحفظ بالمواد الحافظة.....
130	7- تعريف المواد الحافظة.....
130	8- أغراض استخدام المواد الحافظة.....

المحتويات

131	9- الشروط الواجب توافرها في المادة الحافظة.....
132	10- تقسيم المواد الحافظة.....
134	11- المواد الحافظة.....
134	أ- كلوريد الصوديوم.....
134	ب- ثاني أكسيد الكبريت.....
135	ج- حمض البنزويك.....
136	د- حمض السوربيك.....
136	هـ- حمض البريبونيك.....
137	و- البيروكسيدات.....
137	ك- النترات النيتريت.....
138	ل- نواتج تدخين الخشب.....
138	م- المضادات الحيوية.....
141	الباب العاشر : الحفظ بالاشعاع.....
142	1-أنواع الأشعة.....
143	2- العوامل التي يتوقف عليها تأثير الأشعة على الغذاء.....
144	3- تأثير الاشعاع كعامل حفظ.....

الجزء التطبيقي

149	الباب الأول : المحاليل السكرية.....
151	1- الأيدرومترات.....
161	الباب الثاني : الأنزيمات المؤكسدة في الغذاء.....
162	3- أنزيم البيروكسيدين.....
163	4- أنزيم الكتاليز.....
163	5- أنتزيم البيروكسيديان.....
165	الباب الثالث : الحفظ بالتبريد.....
166	1- ما يجب مراعاته عند التبريد.....
166	2- تبريد الخضروات.....
168	3- تبريد الفاكهة.....
171	4- اللحوم ومنتجاتها.....
173	5- الدواجن.....
174	6- الأسماك.....
176	7- الألبان ومنتجاتها.....
179	الباب الرابع : الحفظ بالتجميد.....
180	2- تجميد الخضروات.....
182	أ- البامية.....
183	ب- الخرشوف.....
184	ج- الفاصوليا.....
185	د- الكرنب.....
186	هـ- القرنبيط.....
187	و- البسلة.....

188.....	ز- البطاطس
189.....	ل- الفاكهة
192.....	- الأسماك
194.....	- الجمبري
196.....	- اللحوم ومنتجاتها
197.....	- الدواجن الكاملة
199.....	الباب الخامس : الحفظ بالتجفيف
200.....	2- مميزات وعيوب التجفيف
201.....	3- طرق التجفيف الصناعي
201.....	4- المصطلحات الهامة المتداركة في الحفظ بالتجفيف
203.....	5- الخطوات الأساسية لعملية التجفيف
203.....	6- تجفيف الخضروات
203.....	أ- تجفيف الملوخية
205.....	ب- تجفيف البامية
206.....	ج- تجفيف البسلة
207.....	د- تجفيف البصل
210.....	هـ- تجفيف الثوم
210.....	و- تجفيف البطاطا
210.....	ز- تجفيف الطماطم
211.....	6- تجفيف الفاكهة
211.....	أ- تجفيف المشمش
213.....	ب- تجفيف العنب
215.....	ج- تجفيف التين

المحتويات

216	د- تجفيف البرقوق
217	هـ- تجفيف الموز
217	و- تجفيف الكمثرى
218	6- تجفيف النباتات العطرية
223	الباب السادس : الحفظ بالتدخين
224	1- تعريف التدخين
224	أ- تدخين اللحوم
225	ب- تدخين الأسماك
226	مصطلحات حفظ الأغذية
235	الصور
251	المراجع
253	1- المراجع العربية
254	1- المراجع الأجنبية