

## الجزء النظري

المقدمة.....	13
<b>الباب الأول: أهمية التصنيع الغذائي وأسس العلمية.....</b>	17
1- المركز الاقتصادي للصناعات الغذائية في جمهورية مصر العربية .....	19
2- تعريف للصناعات الغذائية.....	19
3- أهداف التصنيع الغذائي .....	21
4- تقسيم الصناعات الغذائية .....	22
5- الصناعات الغذائية المنزلية .....	25
6- مجالات عمل المتخصصين في الصناعات الغذائية .....	26
7- استخدام التكنولوجيا الحديثة في التصنيع الغذائي.....	27
<b>الباب الثاني: تخليل الأغذية .....</b>	31
1- الأساس العلمي للحفظ بالتخليل .....	33
2-مراحل التخليل.....	34
3-ما يجب مراعاته عند استخدام أوعية التخليل.....	38
4- طرق التمليح.....	39
أ - التمليح الجاف.....	39
ب- التمليح الرطب.....	39
* استخدام تركيز منخفض من الملح.....	39
* استخدام تركيز مرتفع من الملح.....	40
ج- التمليح المختلط.....	40
د- التمليح الحقن.....	40
5- العوامل المؤثرة على عملية التمليح.....	41
6- فساد المخلات .....	42

45	الباب الثالث: صناعة العصائر وأهميتها وأسسها العلمية وخطواتها وأنواعها .....
47	1 مقدمة .....
47	2- تعريف العصير .....
48	3- خطوات تحضير العصير .....
48	أ- انتخاب ثمار الفاكهة أو الخضر .....
49	ب- تجهيز الثمار للعصير .....
50	ج- استخلاص العصير .....
52	د- فصل المواد الغريبة .....
56	هـ- إزالة الهواء من العصير وخلخلة الهواء .....
57	و- حفظ العصير .....
60	4- تحضير عصير البرتقال .....
61	5- تحضير عصير الفراولة .....
61	6- العصير المركز .....
63	7- حفظ العصير المركز .....
65	الباب الرابع: صناعة الشراب .....
67	1- تعريف الشراب .....
69	2- طرق تحضير الشراب .....
69	أ- الطريقة الباردة .....
70	ب- الطريقة الساخنة .....
70	3- عيوب الشراب .....
71	4- صناعة الشراب .....
71	أ - البرتقال .....
71	ب- الورد الصناعي .....

## المحتويات

72	ج - مستخلص التمر الهندي
73	<b>الباب الخامس: المربي - الجيلي - المرملا - الفاكهة المحفوظة</b>
75	1- تعريف المربي والجيلي والمرملا والفاكهة المحفوظة
76	2- خطوات تحضير المربي
79	3- خطوات صناعة الجيلي
82	4- خطوات صناعة المرملا
84	5- خطوات صناعة مربي البلح السماني
85	6 - مرملا البرتقال
86	7- عيوب المربي والجيلي والمرملا
88	8 - خطوات تحضير الفاكهة المسكرة
91	<b>الباب السادس: صناعة السكر</b>
93	1- فوائد السكر
93	2- التركيب الكيميائي للقصب
95	3- الخطوات الأساسية لانتاج السكر الخام من قصب السكر
96	أ- استخلاص العصير
99	ب- ترويق العصير
101	ج- تركيز العصير
103	د- انتاج البللورات
104	هـ- الطرد المركزي
104	4- تكرير السكر
106	5- المنتجات الثانوية في صناعة سكر القصب
107	6 - تصنيع السكر من بنجر السكر
109	7- انتاج واستهلاك السكر في مصر

## المحتويات

114	8 - الرؤية المستقبلية لصناعة السكر في مصر
119	<b>الباب السابع: صناعة الحلوى</b>
121	1- تعريف تكنولوجيا الحلوى
121	2- أنواع الحلوى
124	3- طرق طبخ الحلوى
127	4- خطوات صناعة الحلوى
128	5- منتجات الحلوى
128	أ- الجوزية والفولية والعلف
130	ب- اللبن
131	ج- جوز الهند
132	د- الكراملا
134	ط- الفوندان
135	ف- النوجة
137	ك- الجيلي
137	ل- الباستيليا
138	ن- العسلية
138	ج- المشبك
141	<b>الباب الثامن: صناعة الشيكولاته</b>
143	1- خطوات تصنيع الشيكولاته
148	2- العوامل التي يتوقف عليها عملية التنقية
151	<b>الباب التاسع: التكنولوجيا الحيوية والصناعات الغذائية</b>
153	1- تطور التكنولوجيا الحيوية
157	2- مكونات التكنولوجيا الحيوية

## المحتويات

- 3- المواد الخام التي تقوم عليها التخميرات الصناعية.....157
- 4- التكنولوجيا الحيوية النباتية.....159
- 5- التكنولوجيا الحيوية الحيوانية.....162
- 6 - التكنولوجيا الحيوية والصناعات الغذائية.....163
- أ- الصناعات الميكروبيولوجية.....163
- ب- إنتاج الألبان.....164
- ج- إنتاج الانزيمات.....165
- د- المواد المضافة.....165
- 7- تمثيل وهضم المواد الغذائية المعدلة وراثياً.....166
- 8 - الكشف عن الأغذية المهندسة وراثياً.....169
- 9- التشريعات لتحديد درجة أمان استخدام الأغذية وراثياً.....169
- 10- بطاقات لتمييز الأغذية المعدلة وراثياً.....170
- 11- مصطلحات.....172

## الجزء التطبيقي

- الباب الأول: التخليل.....175
- 1- طريقة تحضير الخيار المخلل.....177
- 2- تخليل الزيتون.....181
- 3- تخليل الزيتون الأسود.....183
- 4- تخليل البصل.....187
- 5- تخليل الليمون.....189
- 6- تخليل القنبيط.....190
- 7- تمليح الفسيخ.....191
- الباب الثاني: العصائر الطبيعية والفاكهة والخضروات.....195

## المحتويات

197	1- الخطوات الأساسية لاستخلاص العصير
198	2- تحضير العصير
199	أ- عصير البرتقال
199	ب- عصير الليمون
200	ج- عصير الطماطم
200	د- عصير الجزر
201	هـ- عصير الأناناس
201	و- عصير التفاح
203	ز- عصير العنب
205	<b>الباب الثالث: الشربات</b>
207	1- تحضير الشراب
209	أ- شراب البرتقال
210	ب- شراب المانجو
211	ج- شراب الفراولة
212	د- شراب الرمان
213	هـ- شراب الكركدية
214	و- شراب الورد الصناعي
219	<b>الباب الرابع: المربي - الجيلي - المرملا</b>
221	1- تحضير المربي
222	أ- مربي الجوافة
222	ب- مربي الجزر
223	ج- مربي البلح
224	د- مربي المشمش

## المحتويات

225	هـ- مربى الفراولة.....
225	و- مربى التين.....
226	ز- مربى التفاح.....
227	ل- مربى النارنج.....
227	- مربى المانجو.....
228	- مربى البرتقال.....
229	- مربى الطماطم.....
230	- مربى القرع العسلي.....
234	2- كيفية حساب تكاليف صناعة المربى.....
237	<b>الباب الخامس: جيلي الفاكهة</b> .....
240	1- تصنيع بعض أنواع الجيلي.....
240	أ- جيلي البرتقال.....
241	ب- جيلي الرمان.....
242	ج- جيلي المشمش.....
243	2- المرملاذ.....
243	أ- خطوات صناعة مرملاذ البرتقال.....
245	<b>الباب السادس: الحلوى الشرقية</b> .....
245	1- طرق تحضير الحلوى.....
245	أ- المشبك.....
246	ب- الجوزية.....
247	ج- الفولية.....
248	د- السمسمية.....
249	هـ- الفوندان.....

## المحتويات

250.....	و- الملين.....
253.....	<b>الباب السابع: منتجات الألبان</b> .....
254.....	1- تصنيع الجبن.....
256.....	2- اللبنة.....
257.....	<b>مصطلحات باللغة الانجليزية</b> .....
	<b>المراجع:</b>
261.....	1- المراجع العربية.....
263.....	2- المراجع الانجليزية.....