

إجابات أسئلة وحدة التصنيع الغذائي

1- وضح المقصود ببطاقة المعلومات (البيان)، وما أهميتها؟

هي بطاقة يجب وضعها على المنتج الغذائي المنزلي، وكمن أهمية البطاقة التي توضع على المنتج في معرفة نوعه، وتاريخ تصنيعه، ومكوناته وغيرها، فكل مادة غذائية تاريخ لإنتاجها، وتاريخ لانتهاء صلاحيتها، ونتيجة لزيادة الوعي الصحي لدى الإنسان، أصبح من الضروري وضع البطاقة على المنتج.

2- عدد أربعاً من الأدوات والتجهيزات الكبيرة التي تستخدم في تصنيع الغذائي المنزلي.

الموقد، الثلاجة، المجمد، غسالة الصحون.

3- عدد أربعاً من الأدوات والتجهيزات الصغيرة التي تستخدم في تصنيع الغذائي المنزلي.

الخلاط، المقالي، مفتاح العلب، السكاكين.

4- قد يصاب الفرد بأمراض ومشكلات نتيجة ممارسته طرائق خاطئة في التصنيع الغذائي المنزلي، أذكر أربعة منها.

1. التسمم الناتج عن الأغذية المصنعة منزلياً.
2. الجروح الناتجة عن استخدام السكاكين والأدوات الحادة بشكل خاطئ.
3. الحروق الناتجة عن عدم الانتباه إلى مسببات الحروق، كاللهب المباشر، والسوائل الساخنة.
4. الوقوع على الأرضيات بسبب انسكاب السوائل عليها.

5- وضح سبب تعقيم المرطبات باستخدام الحمام المائي الساخن.

بسبب إمكانية وجود الأحياء الدقيقة مثل البكتيريا، والفطريات الضارة في كل مكان، والتي تسبب تلف وفساد الأطعمة، لذا يجب اتخاذ التدابير اللازمة لتفاديها، مثل تعقيم الأوعية التي تحفظ المنتجات الغذائية، كالمرطبات التي تعقم باستخدام الحمام المائي الساخن.

6- إملأ الفراغ في الجمل الآتية:

- 1- عند تعقيم المرطبات تترك في الماء المغلي مدة ----- .
- 2- تحفظ المواد الغذائية الطازجة في الثلاجة على درجة حرارة -----.
- 3- يتم حفظ الأغذية مدة طويلة في المجمد بخفض درجة الحرارة بين -----.

4- عند تجفيف البامية تترك مدة ----- في مكان ظليل جيد التهوية مع التقليب اليومي.

5- تحفظ الحضراوات في المحلول الملحي بتركيز -----.

الإجابات:

1- (15-20) دقيقة.

2- (4) درجة مئوية.

3- (10-18) إلى 18 س

4- (7-10) أيام.

5- (60%).