مسرد المفاهيم المصطلحات

حفظ الخضراوات والفواكه

التبريد (في الثلاجة): هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى درجة أعلى بقليل من (4-5) درجات من درجة انجمادها في الثلاجة؛ لتثبيط عمل الأحياء الدقيقة والأنزيمات.

التجميد: هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية بين (-10 إلى -18) °س؛ لحفظها مدة طويلة بحيث يصعب على الأحياء الدقيقة النمو والتكاثر.

التجفيف: عملية يتم فيها خفض نسبة الماء في الخضراوات والفواكه لتجفيفها، مما يؤدي إلى رفع تركيز المواد الصلبة لإيقاف نمو الأحياء الدقيقة.

التخليل: هو حفظ الخضراوات بوساطة المحاليل الملحية في ظروف تسمح بنمو الأحياء الدقيقة المفيدة، مثل بكتيريا حمض اللاكتيك.

الحفظ بإضافة السكر: هو حفظ الخضراوات والفواكه بتركيز عالٍ من السكر؛ الذي يوقف نمو معظم الأحياء الدقيقة، المسببة لفساد الأغذية.