

مسرد المفاهيم والمصطلحات

حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد

الحفظ بالتبريد هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى درجة أعلى من درجة انجمادها، بهدف إيجاد ظروف تُبطئ النشاطات الحيوية، مثل التنفس والنتح، دون أن توقفها كلياً.

الحفظ بالتجميد هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى -18°C أو أقل؛ بهدف تجميد الماء داخلها ومنع نمو الأحياء الدقيقة.

السالمونيلا هي بكتيريا ممرضة تنتقل إلى الإنسان من الأغذية الملوثة، خصوصاً الخضراوات والفواكه المروية بماء ملوث أو من اختلاط اللحوم النيئة بالأطعمة الجاهزة.