

## 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.