

أسئلة المحتوى وإجاباتها

حفظ الأغذية

أتهياً صفحة (22):

أتأمل الصورتين الآتيتين، ثم أجيب عما يليهما:



- أي صنف من البامية يمكن حفظه مدة أطول؟
البامية المجففة.

- أيهما معرض للتلف بسرعة؟
البامية الخضراء.

تحقق صفحة (24):

أقارن بين طرفي تجفيف الأغذية.

- التجفيف الطبيعي: أقل كلفة، يعتمد على الشمس، يحتاج وقتاً أطول.
- التجفيف الصناعي: أسرع، يحتاج أجهزة خاصة، يستخدم في المصانع.

تحقق صفحة (26):

أوضح مفهوم حفظ الأغذية بالتمليل.

حفظ الأغذية بالتمليل هو طريقة لحفظ الطعام تعتمد على سحب الماء من الغذاء.
باستخدام الملح لمنع فساده

سؤال الربط مع العلوم صفحة (30):

أبين أي طرفي حفظ الأغذية التخمير، أم التمليل، تعتمد على التخلص من الماء
باستخدام الخاصية الأسموزية، مع بيان السبب، ثم أشارك ما أتوصل إليه في نقاش مع

معلمي / معلمتى.

الطريقة التي تعتمد على الخاصية الأسموزية هي التملح: لأن الملح عالي التركيز يسحب الماء من الغذاء، مما يمنع نمو الجراثيم.