

## أسئلة الدرس الثاني

### الحفظ المواد الغذائية بالتجميد

علل ما يأتي:

1- اختيار قرون الفاصولياء الطازجة وغير الذابلة لحفظها بالتجميد.

لكي تتحمل عملية السلق ولا تتأثر بها، ولتقليل الفقد الحاصل في جودتها، والحصول على الجودة المطلوبة عند تجهيزها للأكل.

2- تحتاج الفاصولياء إلى سلق خفيف قبل تجميدها.

للقضاء التام على الإنزيمات الضارة الموجودة فيها، وقتل الجراثيم، وثبيت اللون، وإزالة الأكسجين الذائب في الأنسجة، وتسهيل عملية تعبئتها، وتقليل الحيز داخل المجمدة، وتقليل مدة الطهي.

3- ترك وعاء السلق مفتوحاً لمدة وجيزة في أثناء سلق الفاصولياء.

للمحافظة على لونها.

4- الضغط من الخارج على الأكياس المعبأة براحة اليد بدءاً من نهاية الكيس.

لإخراج أكبر قدر ممكن من الغازات المحصورة إذ إن الهواء يعد طبقة عازلة، ولذلك يؤدي إلى تلف المادة المجمدة.

5- ضرورة تفقد المواد المجمدة مرة في الشهر على الأقل.

لملاحظة الخصائص الحسية، وتحديد مدى الحاجة إلى استمرار تجميدها أو ضرورة استهلاكها.