

التحذير والنهي عن ذنوب

الشيخ
محمد مختار الخليل

المجلد الثالث

دار الفکر
طبع في بيروت

1/3-3-664-1

1/3-3-664-1

الغذاء والتغذية

الجزء الثالث



حفظ الأغذية - التكنولوجيا الحديثة

الدكتور

محمد ممتاز الجندي

أستاذ بجامعة القاهرة

ملتزم الطبع والنشر
دار الفكر العربي

محتويات الكتاب

❖ مقدمة :

❖ الفصل السادس عشر - مبادئ وطرق حفظ الأغذية :

- (أولا) أهمية التصنيع الغذائي .
- (ثانيا) صفات الجودة في الأغذية .
- (ثالثا) الحفظ بالتبريد .
- (رابعا) الحفظ بالتجميد .
- (خامسا) الحفظ بالتجفيف .
- (سادسا) الحفظ بالتعقيم والتعليب .
- (سابعا) الحفظ بالتخمير وبالتخليل .
- (ثامنا) الحفظ بالسكر .
- (تسعا) الحفظ بالكيماويات .
- (عثرا) الحفظ بالأشعة .

❖ الفصل السابع عشر - بعض الصناعات الغذائية الهامة :

- ١ - صناعة السكر .
- ٢ - صناعة الزيوت .
- ٣ - صناعة طحين القلح .
- ٤ - صناعة الخبز .
- ٥ - صناعة المكرونة .
- ٦ - صناعة النشا والجلوكوز .
- ٧ - صناعة تبييض الأرز .
- ٨ - تجهيز الفاكهة والخضر للتصدير .

✱ الفصل الثامن عشر — فساد الأغذية :

✱ الفصل التاسع عشر — التكنولوجيا الحديثة :

- ١ — تكنولوجيا الغلال ومنتجاتها .
- ٢ — تكنولوجيا الأعجنة الغذائية .
- ٣ — تكنولوجيا السكر والحلوى .
- ٤ — تكنولوجيا المشروبات المكرينة .
- ٥ — تكنولوجيا الفاكهة .
- ٦ — تكنولوجيا الخضروات .
- ٧ — تكنولوجيا الكاكاو .
- ٨ — تكنولوجيا الزيوت والدهون .
- ٩ — تكنولوجيا الدواجن والبيض .
- ١٠ — تكنولوجيا اللحوم .
- ١١ — تكنولوجيا الأسماك .
- ١٢ — تكنولوجيا الفكهة .
- ١٣ — تكنولوجيا التعليب .

✱ الفصل العشرون — كيمياء الأغذية .

✱ المراجع

✱ الفهرس