

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة الموصل

التقسيم لغزذائي لطرق تصنيع الاغذية

ترجمة

الدكتور علي محمد حسين الشيباني

1-7-664-1

1-7-664-1

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة الموصل

التفصيل الغذائي لطرق تصنيع الأغذية

تأليف

روبرت أس. هاريس

انديل كاراس

ترجمة

الدكتور عايد محمد حسين السبياني

مدرس / كلية الزراعة والغابات / جامعة الموصل

المحتويات

القسم الاول : مقدمة

- ١ - مناقشة عامة حول ثباتية العناصر الغذائية ٧
- ٢ - مجاميع الغناء الرئيسية ومحتواها من العناصر الغذائية ١٣
- ٣ - الالوجه الغذائية لطرق تصنيع الاغذية ٢١
- ٤ - ثباتية العناصر الغذائية في الاغذية ٢٧

القسم الثاني : العناصر الغذائية في الاغذية الخام (الطازجة)

- ٣١ المعالجة الوراثية لتحسين القيمة الغذائية للخضراوات
- ٤٩ ٦ - تأثيرات العمليات الزراعية في تركيب الاغذية
- ٤٩ الجزء الاول، تأثيرات العمليات الزراعية في الاغذية من مصدر نباتي
- ٨٣ الجزء الثاني، تأثيرات العمليات الزراعية في الاغذية من مصدر حيواني
- ١٣٥ ٧ - تأثيرات الحصاد والتداول في تركيب الاغذية
- ١٣٥ الجزء الاول، تأثيرات الحصاد والتداول في الفواكه والخضراوات
- ١٥٨ الجزء الثاني، تأثيرات التداول والخزن في البذور
- ١٦٦ الجزء الثالث، تأثيرات التداول بعد الموت (الذبح)
- ١٨٣ ٨ - تأثيرات عمليات التنقية في تركيب الاغذية
- ١٨٣ الجزء الاول، تأثيرات عمليات التنقية في المحاصيل الحبوبية
- ٢٠٦ الجزء الثاني، تأثيرات عمليات التنقية في البقوليات
- ٢٣٨ الجزء الثالث، تأثيرات التصنيع في القيمة الغذائية لجريش البذور الزيتية

القسم الثالث : تأثيرات التصنيع التجاري والخزن في العناصر الغذائية

- ٢٥٩ ٩ - تأثيرات المعاملة الحرارية في العناصر الغذائية
- ٢٥٩ الجزء الاول، تأثيرات السلق والبسترة والتعقيم في العناصر الغذائية
- ٢٩٧ الجزء الثاني، تأثيرات الخبز في العناصر الغذائية
- ٣٠١ ١٠ - تأثيرات الحفظ بالتجميد في العناصر الغذائية
- ٣٥١ ١١ - تأثيرات ازالة الرطوبة في العناصر الغذائية
- ٣٩١ ١٢ - تأثيرات التصنيع بالتخمير في العناصر الغذائية

١٣ - تأثيرات التصنيع بالمواد المضافة في العناصر الغذائية ٤٣٧
الجزء الاول، تأثيرات التمليح والتدخين في العناصر الغذائية للحوم ٤٣٧

الجزء الثاني ، تأثيرات التصنيع بالتراكيز العالية من السكر في

العناصر الغذائية ٤٥٦

الجزء الثالث ، تأثيرات المعاملة بالمضافات الكيميائية ٤٥٨

١٤ - تأثيرات معاملة الاغذية بالاشعة المؤينة ٤٧١

١٥ - تأثيرات التعبئة والتغليف في العناصر الغذائية ٤٩١

القسم الرابع : تأثيرات اعداد الغذاء والخدمة الغذائية في العناصر

الغذائية ٥٥١

١٦ - تأثيرات طرق اعداد الغذاء في الاحتفاظ بالعناصر الغذائية مع التأكيد

على عمليات الخدمة الغذائية ٥٥١

١٧ - تأثيرات عمليات تحضير الغذاء بالمنزل في محتوى العناصر الغذائية

للاغذية ٦٢٩

القسم الخامس : الاغناء بالعناصر الغذائية وتأثيرها ٦٧٣

١٨ - اغناء الاغذية بالعناصر الغذائية ٦٧٣

الجزء الاول ، اضافة الحوامض الامينية الى الاغذية ٦٧٣

الجزء الثاني ، اضافة الفيتامينات والمعادن الى الاغذية ٧١١

١٩ - العوامل المؤثرة في تأييض العناصر الغذائية ٧٣٣