

الاختبارات العملية والتطبيقية للحبوب ومنتجاتها

دكتور مصطفى كمال مصطفى



CEREAL
LABORATORY
METHODS

طرق التصنيع الغذائي
العملية وإختبارات
القمح وأصنافه

الدقيق وأنواعه

تصنيع الخبز

الخبز البلدي

الكيك والكحك

البسكويت

البنتر فور

مسحوق الخبز

المكرونة وخاماتها

الأرز وأنواعه

الشركة العربية للنشر والتوزيع

١٣ شارع مدني الدقي

1-8-664



1-664-8-1

المؤلف :

تخرج المؤلف من كلية الزراعة - جامعة القاهرة عام ١٩٦٢ وعمل منذ تخرجه في
المسئولة العامة للمطاحن والمخابز ، وفي شركاتها في المجالات المرتبطة بالنشطة
المطاحن والمخابز والصوامع وذلك حتى عام ١٩٧٨ حيث تم تعيينه في كلية
الزراعة بالقاهرة .

الاختبارات

والمؤلف من الأبحاث العلمية في مجالات التصنيع الغذائي خاصة فيما

يرتبط بتصنيع الخبز ، كما شارك في عدد من المؤتمرات العلمية
بمصر ، والكويت ، واليونان ، والهند ، والجزيرة ،

العملية والتطبيقية

والخبز ، والسكر ، والقمح - رعد جلد ٦١

للحبوب ومنتجاتها

في توضيح النقاط العلمية الأهم لإعداد كتيب في المجالات المرتبطة بالتعبئة

CEREAL LABORATORY METHODS

اسم الكتاب تاريخ النشر الناشر

تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها ١٩٨٢ دار الكتب المصرية

الغذاء ونوره في القلبية ١٩٨٥ مكتبة النهضة المصرية

الصناعات الغذائية والصناعات الغذائية ١٩٩٠ مكتبة النهضة المصرية

الغذاء للأطفال والشباب ١٩٨٥ مكتبة النهضة المصرية

الأطعمة وأحدها في القلبية ١٩٨٥ مكتبة النهضة المصرية

والبيادول الغذائي ١٩٨٥ مكتبة النهضة المصرية

مقدمة تصنيع الأقمشة ١٩٩١ مكتبة عالم الكتب



دكتور مصطفى كمال مصطفى
استاذ الصناعات الغذائية
كلية الزراعة - فرع جامعة القاهرة بالفيوم

فهرس الموضوعات

الصفحة	الموضوع	رقم التدريب
٧	اختبارات القمح	الباب الأول
٨	أولاً : طرق أخذ عينات القمح	
٨	- أسلوب أخذ العينات من القمح من المطاحن	
٩	- اعداد عينات القمح للتحليل	
٩	- تقسيم العينات بواسطة جهاز بورنر	
١٠	- تقسيم العينات يدويا	
١٠	- طحن العينة	
١١	فوائد استخدام جهاز بورنر	
١٢	ثانياً : اختبارات الجودة على القمح	
١٢	- تعاريف	
١٢	- الشوائب - المواد الغريبة - الحبوب الأخرى	
١٢	- الحبوب الضامرة والمكسورة	
١٣	- فصل الشوائب بجهاز كارتر	
١٤	- تقدير الشوائب فى القمح	١
١٦	- تقدير الحبوب المكسورة والضمامرة فى القمح	٢
١٧	ثالثاً : تقدير وزن الهيكوليتير	
١٩	- حساب الوزن النوعى لعينات من القمح	٣
٢٠	- حساب الوزن النوعى لعينات من القمح الضامر	٤

الصفحة	الموضوع	رقم التدريب
٢١	رابعاً : تقدير وزن الألف حبة	٥
٢٢	- دراسة العلاقة بين وزن الألف حبة والوزن النوعي	٥
٢٣	خامساً : تقسيم الحبوب من حيث اللون	٦
٢٤	- معرفة لون حبوب القمح	٦
٢٥	سادساً : تقسيم الحبوب من حيث المظهر	٧
٢٦	- فصل الحبوب القرنية عن النشوية	٧
٢٧	سابعاً : تقدير صلابة الحبوب	٨
٢٧	- اختبار SMETER	٨
٢٨	- اختبار الطحن	٨
٢٨	- اختبار الكسر تحت الاسنان	٨
٢٩	- اختبار عينات من القمح للصلابة	٨
٣٠	ثامناً : تكييف القمح معملياً	٩
٣٠	- معادلة حساب كمية الماء المستخدمة في التكييف	٩
٣١	- احتياطات عملية التكييف المعملية	٩
٣١	- العوامل المؤثرة على التكييف	٩
٣٢	- تكييف أقماح ذات مواصفات مختلفة	٩
٣٣	- متابعة الامتصاص والتشرب للحبوب	١٠
٣٣	- دراسة التشرب للقمح السليم والمكسور	١٠

الصفحة	الموضوع	رقم التدریب
٣٣	- دراسة التشرب للقمح القرنى والنشوى	١٧
٣٣	- دراسة التشرب تبعا لحجم الحبوب	١٨
٣٤	تاسعا : أجهزة الطحن المعملية	١٧
٣٤	- خطوات طحن القمح معمليا	٣٧
٣٦	- مميزات جهاز الطحن المعملی طراز كوادرومات	٥٧
٣٧	- معرفة مكونات جهاز الطحن طراز بوهرلر	٢٧
٣٩	اختبارات الدقيق	الباب الثانى
٤٠	أولا : طرق قياس نمر المناخل	٧٧
٤٠	- اسلوب قياس نمر من المناخل المختلفة	١١
٤١	ثانيا : اختبارات النخل المعملية	٨٧
٤٣	- اجراء اختبار النخل اليدوى	١٢
٤٤	- اجراء النخل بالاجهزة المعملية	١٣
٤٧	ثالثا : اختبار بيكار لقياس لون الدقيق	٢٧
٤٩	- مقارنة الألوان فى عينات من الدقيق	١٤
٥٠	رابعا : اختبار بلشنى	٢٧
٥٣	- تطبيقات على اختبار بلشنى	١٥
٥٤	خامسا : تقدير الجلوتين فى الدقيق	٢٧
٥٩	- مقارنة لمحتوى الجلوتين فى عينات من الدقيق	١٦

الصفحة	الموضوع	رقم التدريب
٦٠	سادسا : الخميرة وطرق قياس نشاطها	٦٦
٦٠	- الخميرة المضغوطة	٥٦
٦١	- الخميرة الجافة النشطة	٦٦
٦١	- قياس نشاط الخميرة	٧٦
٦٢	- الطرق العملية لقياس غازات التخمر	٧٦
٦٢	- طرق مبسطة لقياس حجم الغازات	
	- الطريقة المعدلة لقياس حجم الغازات باستخدام	١٧
٦٥	المخمرات الزجاجية	٦٠١
٦٩	سابعا : اختبار الفارينوجراف	٦٠١
٦٩	- احتياجات الاختبار - تركيب الجهاز - طريقة	٦٠١
	التشغيل	٥٠١
٧٥	معرفة مكونات الفارينوجراف	١٨ - أ
٧٧	- معرفة أسلوب قياس منحني الفارينوجرام	١٨ - ب
٧٨	ثامنا : اختبار الاكستنسوجراف	٧٠١
	- احتياجات الاختبار - وتركيب الجهاز - وطريقة	٧٠١
٧٨	التشغيل	٨٠١
٨٣	معرفة مكونات الاكستنسوجراف	١٨ - ج
٨٥	- قياس منحني الاكستنسوجرام	١٩
٩٢	معرفة مكونات جهاز الأميلوجراف	١٩ - أ

الصفحة	الموضوع	رقم التدریب
١٤٥	- مواد الرفع الكيماوية الأخرى	٥١١
١٤٥	- كربونات الأمونيوم الطيارة	٥١١
١٤٦	- بيكربونات الأمونيوم	٧١١
١٤٧	ثانيا : تصنيع الكيك	٨١١
١٤٧	- الاعتبارات التي ترتبط بهذه الصناعة	١٠٦١
	- النظافة - الدقيق المستخدم - البيض المستخدم -	١٢١
	السكر الناعم - الدهون - مكسبات الطعم والرائحة	١٢١
	- القوالب - ضبط الافران - اعتبارات الخبز	٢٢١
	والاعداد	
١٥٢	- التعرف على نوعية الخامات التي تصلح لاعداد الكيك	٢٦١
	الكيك	٢٦١
١٥٥	- دراسة خصائص الكيك من حيث الشكل والطعم	٢٧١
١٥٦	- معايير الجودة للكيك	٧٢١
١٥٧	ثالثا : تصنيع البسكويت	١٢١
١٥٧	- الخامات المستخدمة	١٠٣١
١٥٨	- تقسيم أنواع البسكويت الشائعة	١٠٣١
١٥٩	- اعداد وتصنيع البسكويت الجاف	٢٨١
١٦٠	- اعداد وتصنيع البسكويت الناعم	٢٩

الصفحة	الموضوع	رقم التدريب
١٦١	- المواصفات القياسية للبسكويت في مصر	
١٦٤	- العبوات	٧٨١
١٦٥	- عيوب البسكويت واسبابها	٣٠٨١
١٦٦	- تصنيع الكحك	١٢١
١٦٨	- عيوب الكحك وأسبابها	٣١
١٧١	- تصنيع البيتي فور	٦٢١
١٧٣	- عيوب البيتي فور	٥٢١
١٧٤	- اساليب علاج العيوب	٧٢١
١٧٥	- اختبارات خامات ومنتجات المكرونة	الباب الخامس
١٧٦	- تقدير حجم حبيبات السيمولينا	٢٢٢
١٧٧	- اختبار تقدير الرماد	٢.٧-٢.٧
١٧٨	- اختبار تقدير الجلوتين ونوعيته	٣.٧
١٧٨	- اختبار الفارينوجراف	٥.٧-٥.٧
١٧٩	- اختبار التبقع	٠.١٢
١٧٩	- الكشف عن الرمل والرواسب المصاحبة	١.١٢
١٨١	- تقويم المنتج النهائي من المكرونة	٣٢
١٨٢	- تقدير العيوب في المكرونة المصنعة	٣.٢-٣.٢
١٨٣	- اختبارات الطهو (الطبخ)	
١٨٣	- متابعة طهو المكرونة كل دقيقة	
١٨٥	- اختبارات طهو للكميات الصغيرة من المكرونة	

الصفحة	الموضوع	رقم التدریب
	- متابعة معدل امتصاص الماء والزيادة في الحجم	٣٣
١٨٧	والوزن للمكرونة	٣٣
١٨٨	- معرفة أشكال المكرونة وخصائصها	٣٤
١٩١	الباب السادس اختبارات الأرز	
١٩٢	- تقدير درجة نظافة الأرز الشعير	٣٥
١٩٣	- تحديد درجة (رتبة) الأرز الأبيض	٣٦
١٩٥	- معرفة خصائص الأرز الأبيض	٣٧
١٩٧	- اختبار الطبخ للأرز	٣٨
١٩٨	- الملاحق (ملحق رقم (١)	٥٧
١٩٩	ملحق رقم (٢) حساب ماء التتميش	٦٧
٢٠٠-٢٠٣	ملحق رقم (٣) أرقام المناخل	٧٧
٢٠٤	ملحق رقم (٤) كثافة الحبوب ومنتجات الطحن	٨٧
٢٠٥-٢٠٩	ملحق رقم (٥) اعداد الأدلة والمحاليل المنظمة	٨٧
٢١٠	- المراجع العربية	٩٧
٢١١	- المراجع الانجليزية	٩٧
٢١٢	فهرس الاشكال	١٨١
٢١٤-٢٢٢	فهرس الموضوعات الجديدة	٢٨١
	فہ الغاتجوة	٢٨١
	التاريخ	٢٨١
	الاصول	٢٨١
	المكتبة المركزية	٢٨١

