



خوراک

موضوع صنایع خوراکی، تبدیل، آماده سازی و نگه‌داری مواد خوراکی است.

کیک‌های موجود در مواد خوراکی سم‌هایی ترشح می‌کنند که موجب سرطان می‌شود.

سفره‌آرایی: نمایش هنر و سلیقه فرد - زیاد شدن اشتهای خانواده و لذت بردن از غذا

تبدیل شیر به پنیر، شیر به ماست و انگور به سرکه با فرایند تخمیر انجام می‌شود.

در تخمیر:

۱- میکروب‌های مفید رشد می‌کنند

۲- از رشد میکروب‌های بیماری‌زا جلوگیری می‌شود

۳- ماندگاری مواد خوراکی افزایش می‌یابد

۴- طعم و مزه بهتری در ماده خوراکی ایجاد می‌شود.

میکروب زدایی: برای جلوگیری از بیمار شدن

انسان‌ها و اطمینان از بهداشتی بودن مواد خوراکی

انجام می‌گیرد.

زوزه آموزشی عصر

پیشامدهای ناگوار در آشپزخانه: انفجار،

www.my-dars.ir

آتش سوزی، سوختگی، برق گرفتگی، بریدگی و ...

یکی از مهم‌ترین اهداف صنایع خوراکی افزایش

زمان ماندگاری است.

روش‌های نگهداری مواد خوراکی:

حرارت‌دهی، سرد کردن، خشک نمودن، نمک سود کردن، اسیدی کردن، جداسازی اکسیژن، کنسرو کردن، تخمیر، افزودن نگه‌دارنده‌های مختلف نگه‌داری مواد خوراکی به وسیله سرد کردن (الف) سرمای بالای صفر درجه (یخچال):

گوشت و مرغ در جایخی - لبنیات در طبقه‌های بالایی یخچال - تخم مرغ در طبقه میانی - سبزی و میوه در طبقه‌های پایین، مواد خوراکی فاسد نشدنی مانند آب‌لیمو، سس‌ها و نوشیدنی‌ها بخش درونی در یخچال

(ب) سرمای زیر صفر (فریزر یا سردخانه زیر صفر):

دما نباید از ۱۲- درجه بالاتر بیاید

گوشت و میگو در طبقات بالا - سبزی و نان در

طبقات پایین

خشک کردن سبزی و میوه؛ باعث کم شدن فعالیت میکروب‌ها و آنزیم‌های موجود در مواد خوراکی می‌شود.

روش‌های خشک کردن:

۱- سنتی: خشک کردن در دمای محیط (در برابر نور خورشید یا سایه)

۲- صنعتی: با گرمای مصنوعی و استفاده از دستگاه‌های خشک‌کن

- معایب خشک کردن سبزی در آفتاب: تغییر رنگ سبزی - از دست دادن ویتامین‌ها

میان وعده: مواد خوراکی که بین صبحانه و ناهار، ناهار و شام خورده می‌شوند

خوردن مواد خوراکی کم‌ارزش که دارای رنگ‌های مصنوعی، شیرین‌کننده‌های مصنوعی، مواد نگه‌دارنده

شیمیایی و روغن‌های زیان‌آور هستند موجب کم خوری و برخی بیماری‌ها می‌شوند.

مواد نگه‌دارنده: مواد شیمیایی طبیعی یا مصنوعی که برای نگه‌داری مواد خوراکی به کار می‌روند و از فساد میکروبی آن‌ها جلوگیری می‌کنند مانند نمک

بسته‌بندی خانگی حبوبات

خرید ماده اولیه (حبوبات) - نمونه‌برداری - پاک کردن - درجه‌بندی - وزن کردن - بسته‌بندی اولیه - برچسب‌گذاری - بسته‌بندی ثانویه - بازاریابی و فروش

نقش‌های بسته‌بندی:

- ۱- حفاظت از غذا در مدت زمان ماندگاری آن
- ۲- تبلیغ فراورده‌های تولید شده برای فروش بیشتر

www.my-dars.ir