

أسئلة المحتوى وإجاباتها

حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد

أسئلة صفحة (56):

• كيف يؤثر الطقس في سلامة الأغذية؟

ارتفاع درجة الحرارة يُسرّع نمو البكتيريا في الأغذية، خاصة اللحوم والحليب والفاكهة الطرية، مما يؤدي إلى فسادها بسرعة وإصابة الإنسان بالتسمم الغذائي.

• ما العلامات الدالة على تلف المواد الغذائية؟

- تغير اللون أو الرائحة أو الطعم
- ظهور عفن أو لزوجة
- انتفاخ العبوة أو تسرب السوائل منها

أسئلة أفكر صفحة (59):

• لماذا توضع الفواكه في الأدراج السفلية من الثلاجة؟

لأنها أقل أجزاء الثلاجة برودة، وتحافظ على رطوبة الفواكه وتمنع ذبولها.

• لماذا يُحفظ التفاح في علب أو أكياس منفصلة؟

لأن التفاح يُفرز غاز الإيثيلين الذي يُسرّع نضوج الفواكه الأخرى وفسادها.

• لماذا تُحفظ الفواكه ذات الروائح القوية (كالشمام والجوافة) في علب مغلقة؟

لمنع انتقال رائحتها إلى الأطعمة الأخرى داخل الثلاجة.

أتحقق صفحة (60):

أبين مفهوم الحفظ بالتجميد.

الحفظ بالتجميد هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى -18°C أو أقل؛ بهدف تجميد الماء داخلها ومنع نمو الأحياء الدقيقة.

أسئلة أفكر صفحة (62):

- لماذا نضيف الملح والسكر إلى ماء السلق؟
- للحفاظ على لون البازيلاء الأخضر الزاهي وتحسين طعمها بعد التجميد.
- لماذا نغلي البازيلاء لمدة 3-4 دقائق؟
- لتثبيط عمل الإنزيمات التي تسبب فساد الخضار أثناء التخزين.
- لماذا نضع البازيلاء المسلوقة مباشرة في ماء مثلج؟
- لإيقاف عملية الطهي والحفاظ على لونها وقوامها.
- لماذا نتخلص من الهواء داخل الأكياس قبل إغلاقها؟
- لتقليل تشكُّل بلورات الثلج التي تُفسد نسيج الخضار.