مقدمة الدرس

تصنيع المربيات

- تعد الخضراوات والفواكه من الأغذية سريعة الفساد والتلف؛ لأنها تحتوي على نسبة عالية من الرطوبة.
- لجأ الإنسان منذ القدم إلى طرقٍ مختلفةٍ لحفظها لمنع فسادها والاحتفاظ بصفاتها الطبيعية فترةً طويلة.

طرق حفظ الفواكه والخضراوات:

- التبريد والتجميد.
- التجفيف.
- الحفظ بالسكر (المربى والجلي والمرملاد).
- الحفظ بالملح أو الخل.

الهدف من الحفظ:

- منع فساد الأغذية والمحافظة على قيمتها الغذائية ومذاقها ولونها لأطول فترة ممكنة.

أمثلة على المنتجات التي يمكن حفظها:

- الخيار، البندورة، الفراولة، التين، البرتقال، المشمش.