

مسرد المفاهيم والمصطلحات

حفظ الأغذية

حفظ الأغذية: طرق تُستخدم للمحافظة على الطعام ومنع فسادِه.

التجفيف: إزالة الماء من الغذاء لإطالة مدة حفظه.

التمليح: إضافة الملح بتركيز عالٍ لسحب الماء من الغذاء.

الخاصية الأسموزية: انتقال الماء من تركيز منخفض إلى تركيز مرتفع عبر غشاء شبه منفذ.

التجفيف الطبيعي: تجفيف الغذاء باستخدام حرارة الشمس.

التجفيف الصناعي: تجفيف الغذاء باستخدام أجهزة خاصة.