

إجابات أسئلة الوحدة

استلام المواد الغذائية وحفظها

السؤال الأول:

ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة في ما يأتي:

(1) التغيرات الفيزيائية في المواد الغذائية هي عوامل فساد:

أ - كيميائية.

ب - طبيعية.

ج - حيوية.

د - جرثومية.

(2) تحفظ المواد الغذائية على رفوف بعيداً عن الأرض بمقدار:

أ - (5 سم).

ب - (11 سم).

ج - (15 سم).

د - (20 سم).

(3) يشير مصطلح (FIFO) عند استخدام مخزن المواد الغذائية إلى:

أ - الداخل أولاً يخرج أولاً.

ب - الداخل آخرًا يخرج أولاً.

ج - خروج المواد حسب بطاقة الصرف.

د - دخول المواد حسب أنواعها.

(4) تكون درجة حرارة التجميد المناسبة للمواد الغذائية:

أ - (-5) درجات سيلوس.

ب- (-10) درجات سيليوس.

ج- (-18) درجة سيليوس.

د- (-25) درجة سيليوس.

السؤال الثاني:

عرف ما يأتي:

أ- الغذاء الصحي.

الغذاء الصحي: هو ذلك الطعام الصالح للأكل الذي أعدّ وحفظ ووزع بطرق سليمة، وتناوله الإنسان ضمن ظروف صحية سليمة تجنبه الإصابة بالأمراض والتسممات الغذائية التي يمكن أن تؤدي إلى الوفاة.

ب- العفن.

العفن: هو فطريات عديدة الخلايا تنمو في الأماكن المظلمة والرطبة، وهي هوائية لا تعيش من دون الأكسجين.

السؤال الثالث:

فسّر تقديم الطعام المطبوخ مباشرة عند الانتهاء من الطبخ.

يفضل تقديم الطعام المطبوخ مباشرة عند الانتهاء من الطبخ؛ وذلك تجنباً لتلوثه بالجراثيم في حال انخفاض درجة حرارته، وكذلك تجنباً لانخفاض قيمته الغذائية، ولأن طعمه يكون أطيب.

السؤال الرابع:

اذكر قواعد حفظ المواد الغذائية وتخزينها.

1. توفير غرف تبريد كافية لحفظ المواد الغذائية، حسب درجات الحرارة المناسبة لها (حليب، وألبان، وأجبان، وخضراوات، وفواكه، ولحوم طازجة).

2. فصل المواد المطبوخة عن المواد النيئة.
3. تغطية المواد جيداً، وعدم حفظها مكشوفة.
4. فصل الأسماك واللحوم والطيور والخضراوات بعضها عن بعض، وتخزين كل صنف منها بعيداً عن الآخر.
5. استخدام أوعية سهلة التنظيف لحفظ الأغذية.
6. وضع المواد الثقيلة أسفل الرفوف، والمواد الخفيفة أعلاها.
7. مراقبة المواد داخل غرف التبريد و التخزين، وإزالة أي مواد تالفة.
8. مراقبة درجات حرارة غرف التبريد والتجميد باستمرار.
9. حفظ المواد فوق رفوف تبعد عن الأرض (٢٠) سم.
10. حفظ المواد بعيداً عن الضوء (٢٥) سم على الأقل.
11. السماح للهواء بالدخول بين المواد، وذلك بعدم تكديس بعضها فوق بعض.
12. استخدام قاعدة (الداخل أولاً يُخرج أولاً) لإخراج أي مادة.

السؤال الخامس:

اشرح طريقة حفظ المواد الغذائية باستخدام طريقة التجفيف.

تعتمد طريقة الحفظ بالتجفيف على تعريض المواد الغذائية لأشعة الشمس؛ لكي تفقد كمية كبيرة من الرطوبة الموجودة فيها، والطريقة الآلية أو الصناعية للتجفيف تتم بواسطة تيار من الهواء الساخن الذي يمر فوقها، والهدف من تجفيف المواد الغذائية هو منع نمو الأحياء الدقيقة أو عوامل الفساد الأخرى.

السؤال السادس:

اذكر العلامات التي تدل على فساد المواد الغذائية.

1. رائحة قوية كريهة للطعام.
2. تلف واضح في أنسجة المادة، خاصة اللحوم بأنواعها.
3. وجود مادة قطنية خاصة على الخضراوات والفواكه.
4. لون غير طبيعي، خاصة في أنواع الأجبان المختلفة.
5. لزوجة الطعام.
6. اخضرار في أنواع الخبز المختلفة.
7. طعم غير مستساغ أو حامضي.