

مقدمة

إن دراسة الأغذية وما يطرأ عليها من تغيرات مرغوبة أو غير مرغوبة يستلزم أولاً دراسة مفصلة للجانب الكيميائي منها والمركبات التي تدخل في تركيبها وخواص هذه المركبات ، وبعد ذلك يكون من الضروري تحديد العوامل التي تؤدي إلى فساد المواد الغذائية ودراسة كل منها دراسة وافية ومعرفة التغيرات التي تحدثها في المواد الغذائية والظروف التي تشجع على حدوث هذه التغيرات ، فإذا ما انتهينا من دراسة ذلك أصبح من اليسير تحديد الوسائل التي يمكن بواسطتها صيانة الأغذية من الفساد، ثم نخلص إلى الأسس العلمية لحفظ الأغذية، تلك الأسس التي تستغل تكنولوجيا في إقامة صناعات غذائية هامة هي دعائم الصرح الاقتصادي في كثير من الدول فضلاً عن أنها تعمل على حسن توزيع المواد الغذائية بين سكان العالم .

وقد قصد المؤلف في وضع هذا المرجع إلى رسم نهج علمي لمن يرغب في دراسة هذا الموضوع ، وإلى تفسير الكثير مما يحدث للأغذية في حياتنا اليومية وكيفية فسادها وسبل حفظها .

المؤلف