

مقدمة الكتاب

يحتوي هذا الكتاب على الأسس النظرية والعملية المرتبطة بتقويم الغذاء الطازج ، وكذلك السلع الغذائية المصنعة لمعرفة جودتها ، وبيّن مكونات معمل مراقبة الجودة النموذجي المفروض تواجدّه في معظم مواقع المراقبة الحكومية وغير الحكومية .

ويتناول الكتاب مجموعة من الاختبارات العملية والتي يمكن إجراؤها في معامل الجودة بدءاً من أسلوب أخذ العينات مع شرح لطرق تقدير بعض من الخصائص الهامة التي توضح إلى أي مدى تحقق الأغذية إعتبارات الجودة الأساسية خاصة تلك المرتبطة بالمظهر الخارجي أو الخصائص الطبيعية والكيميائية والميكروبيولوجية - وكما يوضح الكتاب أيضاً أسس تقديم العينات للاختبارات الموضوعية أو الهادفة .

ويضم الكتاب مجموعة من الفصول التي تتعرض للعيوب التي تظهر على السلع الغذائية والتي ترجع إلى الخطوات التكنولوجية وبما يمكن من تلافى هذه العيوب لرفع مستوى جودة الإنتاج ويحقق بذلك فائدة لمعظم العاملين في مجال خطوط الإنتاج الصناعية - وكما يتم شرح لبعض النواحي المرتبطة بحصول المنشآت الصناعية على شهادة الأيزو ISO وبما يساعد على رفع مستوى درجة الإنتاج ومن خلال ذلك تتم المنافسة - والدخول إلى الأسواق العالمية .

ولم يتضمن هذا الكتاب الموضوعات الخاصة بالألبان ومنتجاتها باعتبارها موضوعاً مستقلاً ذو أهمية خاصة ويدخل في إطار فرع آخر من فروع الغذاء .

ويفيد هذا الكتاب مستويات التعليم العام الثانوي والفني والزراعي على مستوى المدارس أو المعاهد والكليات المتخصصة - بالإضافة إلى كونه مفيداً لجميع الأخصائيين في المصانع والوحدات الإنتاجية التي تتعامل مع الغذاء من ناحية التداول - أو التخزين - أو التصنيع .

كما يهتم هذا الكتاب المستهلك العادي للغذاء الذي يجب أن يلم بقواعد وأسس الجودة لكل ما يشرب أو يأكل من الغذاء بالإضافة إلى جمعيات حماية المستهلك الحريصة على أن يحصل الفرد على غذائه بالجودة العالية المطلوبة .

توضيح :

يخص المؤلف بالشكر كل الزملاء بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية بكلية الزراعة جامعة الفيوم وخاصة الدكتورة / ماجدة رجب عبد الباقي والدكتور / علاء الدنة محمود عبد اللطيف علي ما قاموا به من جهد مشكور من توضيح لبعض الأفكار والمعلومات العملية في مجال التحليلات الكيميائية والاختبارات الميكروبيولوجية والتي لها علاقة ببنود المواصفات القياسية ، وبحيث تكون مكملة لمجموعة الاختبارات العملية المرتبطة بالجودة .