

الفصل الثامن

نماذج من السلع الغذائية وجودتها

مقدمة :

أولاً : نماذج من الأغذية والسلع الطازجة :

ليمون بلدي	جوافة
مانجو	قمح
جرجير	جزر أصفر
خس	خرشوف
طماطم	ثوم
خيار	بطاطس

ثانياً : نماذج من السلع الغذائية المصنعة :

دقيق قمح فاخر	خبز بلدي
بسكويت	أرز
مكرونة	نشأ ذرة



نماذج من السلع الغذائية وجودتها

مقدمة :

يظهر في هذا الفصل عرض مجموعة من الأغذية متباينة في الخصائص منها ما يدخل في التقسيم الغذائي على أنها أغذية وسلع طازجة - ومنها ما يصنف تحت موقع السلع الغذائية المصنعة .

ويظهر جميع الخصائص المرتبطة بالشكل الظاهري للسلعة الغذائية - ثم الاختبارات الطبيعية - وكذلك الاختبارات الكيميائية التي توضح أساس التركيب الكيميائي للأغذية بالإضافة إلى محتواها من أهم الفيتامينات والأملاح المعدنية الضرورية للإنسان ، ومن الطبيعي عند ارتفاع رطوبة الأغذية تنخفض قيمتها الغذائية والعكس صحيح .

والهدف هو توضيح إلى أي مدى يمكن أن تسد به احتياجات الفرد العادي من الفيتامينات والأملاح المعدنية فإذا كان المحتوى عالياً دل ذلك على إمكان سد احتياجات الفرد اليومية من هذه المغذيات - وإذا كان متوسطاً فإنه يسد من ٤٠ - ٥٠ % من الاحتياجات اليومية وإذا كانت الكمية ضئيلة فإنها تسد من ٥-١٠ % من الاحتياجات اليومية ... وهكذا، ولا شك أن احتفاظ السلع الغذائية بخصائصها النموذجية بالإضافة إلى تميزها بالخصائص الحسية الهامة والمرتبطة بالطعم والرائحة والقوام المميز من الآفات والحشرات إنما يعطى انطباعاً عن جودة هذه السلع ويبين للمستهلك العادي أهمية هذه الخصائص المرتبطة بجودة الأغذية .



أولاً : نماذج من السلع الغذائية الطازجة

English Name: Lime

اسم السلعة الغذائية: ليمون بلدى

(١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : ثمار مستديرة صغيرة .
- اللون : بين الأصفر إلى الأخضر .
- الحجم : يفضل الحجم الكبير .
- التجانس : يفضل التجانس فى اللون والحجم .
- درجة النظافة : خالى من الندب على السطح ومن أى شوائب .

(٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : -
- درجة الليونة : ليونة واضحة ترتبط بمحتواه من العصير .
- درجة النضج : تام النضج - أو تام النمو .

(٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : ٨٩ - ٩٠ % .
- الكربوهيدرات : ٩,٠٠ % .
- البروتين : ٠,٤ % .
- الدهون : ١,٤ % .
- الفيتامينات : (جـ) نسبة عالية .
- الأملاح المعدنية: بوتاسيوم (نسبة متوسطة) .

(٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : قابض حمضى .
- الرائحة : رائحة الليمون المميزة .
- التجانس : يفضل التجانس فى الطعم والرائحة .
- القوام : متماسك خالى من العيوب .
- أخرى : يحتوى على نسبة عالية من عصير الليمون بالثمار .

English Name: Guavas

اسم السلعة الغذائية: الجوافة

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : مستديرة أو كمثرية الشكل .
- اللون : أصفر فاتح إلى أبيض .
- الحجم : متباينة فى الحجم .
- التجانس : يفضل التجانس فى الحجم واللون والشكل .
- درجة النظافة : خالية من العيوب والأمراض النباتية .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : -
- درجة الليونة : ليونة فى الجزء اللحمى .
- درجة النضج : تامة النضج خالية من اللون الأخضر .

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : ٨٤ - ٨٦ % .
- الكربوهيدرات : ١٢,٠٠ % .
- البروتين : ٠,٩ % .
- الدهن : ٠,٤ % .
- الفيتامينات : (جـ) نسبة عالية ، (أ) والثيامين نسبة منخفضة .
- الأملاح المعدنية : كالسيوم، فوسفور، نسبة ضئيلة .

٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : طعم الجوافة المميز الخالى من المرارة .
- الرائحة : رائحة الجوافة المميزة .
- التجانس : يفضل التجانس فى الطعم والرائحة بين جميع مكونات الثمرة .
- القوام : متماسك فى جميع أجزاء الثمرة وخالية من الهرى .
- أخرى : يفضل الأصناف المنخفضة فى نسبة البذور (بناتي) .



English Name: Mango

اسم السلعة الغذائية: مانجو

(١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : ثمار بيضاوية يخلو السطح من البقع.
- اللون : أصفر إلى أخضر تبعاً للصنف.
- الحجم : تمتاز الأحجام الكبيرة .
- التجانس : يفضل التجانس فى الأحجام .
- درجة النظافة : خالية من العيوب والطين .

(٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : -
- درجة الليونة : ليونة فى الأنسجة الداخلية.
- درجة النضج : تامة النضج.

(٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : ٨٢ - ٨٤ % .
- الكربوهيدرات : ١٦,٠٠ % .
- البروتين : ٠,٨ % .
- الدهن : ٠,٢٥ % .
- الفيتامينات : (أ)، (ج) نسبة عالية والريبوفلافين نسبة ضئيلة
- الأملاح المعدنية: كالسيوم وحديد نسبة منخفضة.

(٤) الخصائص الحسية الهامة :

- انطعم : مميز دون وجود غضاضة .
- الرائحة : مميزة برائحة المانجو .
- التجانس : تجانس فى الطعم والرائحة لكل أجزاء الثمرة .
- القوام : لين الأنسجة سهل القضم بالفم .
- أخرى : خالية من الأنسجة اللبفية - ويفضل الأصناف ذات النواة الصغيرة .

English Name: Wheat

اسم السلعة الغذائية: قمح

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : حبوب صغيرة مستطيلة .
- اللون : بين الأبيض المصفر إلى البنى الغامق .
- الحجم : تباين الأحجام .
- التجانس : متجانس فى الحجم واللون .
- درجة النظافة : خالى من الشوائب والحشرات أو أطوارها .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : صلب .
- المرونة : يختبر الدقيق الناتج منه لهذه الصفة .
- درجة الصلابة : صلب متماسك .
- درجة الليونة : -
- درجة النضج : تام النضج خالى من الحبوب الخضراء .

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : حد أقصى ١٤% .
- الكربوهيدرات : ٧٢ - ٧٦ % .
- البروتين : ٨ - ١٢ % .
- الدهن : ١ - ١,٥ % .
- الفيتامينات : ثيامين وريبوفلافين ونياسين (نسبة متوسطة) .
- الأملاح المعدنية: بوتاسيوم (عالية) ، حديد وفوسفور (متوسطة) ، كالسيوم (نسبة ضئيلة) .

٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : -
- الرائحة : رائحة خالية من آثار العفن - أو المبيدات الحشرية .
- التجانس : متجانس فى الحجم واللون .
- القوام : صلب متماسك .
- أخرى : خالى من الأمراض النباتية والصدأ .



English Name: Garden rocket

اسم السلعة الغذائية: جرجير

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : نبات أوراقه صغيرة ومفلطحة .
- اللون : أخضر غامق .
- الحجم : تباين الحجم بين الأوراق الصغيرة والكبيرة.
- التجانس : يفضل التجانس في الحجم واللون .
- درجة النظافة : الخلو من الشوائب والنباتات المصاحبة .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : طازج ومتماسك .
- المرونة : الأعناق بها درجة من المرونة .
- درجة الصلابة : -
- درجة النيونة : الأوراق غضة .
- درجة النضج : مكتملة النضج واللون الأخضر .

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : بين ٩٢ - ٩٤ % .
- الكربوهيدرات : ٣,٢ % .
- البروتين : ٣ % .
- الدهن : ٠,٦ % .
- الفيتامينات : نسبة عالية من فيتامين (أ) ، (ج) .
- الأملاح المعدنية: نسبة عالية من الحديد ومتوسطة من البوتاسيوم وضيئيلة من الفوسفور .

٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : له خاصية الحريفة (الطعم اللاذع) .
- الرائحة : رائحة مميزة للنباتات الخضراء .
- التجانس : تجانس في الطعم مع عدم وجود مرارة .
- القوام : الأوراق الغضة الطرية .
- أخرى : عدم وجود أوراق نباتات صفراء دليل على الذبول .

اسم السلعة الغذائية: جزر أصفر English Name: Carrots, yellow

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : جذر وتدى مخروطى .
- اللون : أصفر برتقالى .
- الحجم : تباين الحجم بين الصغير إلى الكبير .
- التجانس : تجانس الطول بين ١٠ - ٢٠ سم تقريباً .
- درجة النظافة : خالى من آثار الطين .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : واضحة .
- درجة الليونة : غير لين .
- درجة النضج : تمام النضج ذو لون أصفر برتقالى لامع .

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : بين ٩٠ - ٩٢ % .
- الكربوهيدرات : ٨ % .
- البروتين : ١ % .
- الدهون : ٠,٣ % .
- الفيتامينات : نسبة عالية من فيتامين (أ) ، ومنخفضة من (ج)
- الأملاح المعدنية: نسبة ضئيلة من الكالسيوم والفوسفور

٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : مميز خالى من الخلايا النباتية المتصلبة .
- الرائحة : خالى من الروائح التى تدل على الفساد .
- التجانس : يفضل التجانس فى الحجم - واللون .
- القوام : متماسك .
- أخرى : -



English Name: Lettuce

اسم السلعة الغذائية: خس

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : مميز وخالى من البقع السوداء .
- اللون : أوراق خضراء لامعة .
- الحجم : يتباين ويفضل الأحجام الكبيرة .
- التجانس : يفضل التجانس فى الحجم .
- درجة النظافة : تام النظافة خالى من الطين .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك غير متخشب .
- المرونة : يفضل مرونة فى الأوراق .
- درجة الصلابة : -
- درجة اللبونة : يفضل وجود درجة من اللبونة .
- درجة النضج : تام النضج ذو أوراق خضراء .

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : بين ٩٢ - ٩٤ % .
- الكربوهيدرات : ٤ % .
- البروتين : ٢ % .
- الدهون : - % .
- الفيتامينات : (هـ) نسبة عالية، (أ) ، (ج) نسبة متوسطة .
- الأملاح المعدنية: نسبة ضئيلة من الكالسيوم والفسفور .

٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : مميز خالى من أى مرارة .
- الرائحة : الخلو من أى روائح تدل على الفساد .
- التجانس : يفضل التجانس فى الطعم بين الأوراق .
- القوام : المتماسك الغض غير المتخشب .
- أخرى : خالى من الأطوار الحشرية .

English Name: Garlic, bulbs

اسم السلعة الغذائية: ثوم

(١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : رؤوس تحتوى على فصوص .
- اللون : أبيض .
- الحجم : متباين ويفضل الحجم الكبير .
- التجانس : يفضل تجانس فى حجم الرؤوس .
- درجة النظافة : يخلو من آثار الطين .

(٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : رؤوس متماسكة .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : -
- درجة الليونة : وجود ليونة فى الفصوص .
- درجة النضج : تام النضج .

(٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : بين ٦٠ - ٦٥ % .
- الكربوهيدرات : ٢٨,٢ % .
- البروتين : ٥,٣ % .
- الدهون : ٠,٢ % .
- الفيتامينات : (ج) ، الثيامين نسبة ضئيلة .
- الأملاح المعدنية : كالسيوم وفوسفور نسبة ضئيلة .

(٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : طعم حريف مميز .
- الرائحة : رائحة الثوم النفاذة .
- التجانس : تجانس فى الطعم — والاحتفاظ بالرائحة .
- القوام : متماسك مع ليونة .
- أخرى : خالى من الحشرات وأطوارها .



English Name: Artichoke

اسم السلعة الغذائية: خرشوف

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : مستدير له أوراق خارجية حرشفية .
- اللون : أخضر غامق لامع .
- الحجم : أحجام متباينة ويفضل الكبير والمتوسط .
- التجانس : يفضل التجانس فى الحجم .
- درجة النظافة : يخلو من أى شوائب عالقة .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك الثمار .
- المرونة : يفضل مرونة السيقان دليل الطزاجة .
- درجة الصلابة : -
- درجة الليونة : ليونة فى السيقان .
- درجة النضج : تام النضج .

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : بين ٧٨ - ٨٠ % .
- الكربوهيدرات : ٧,٠٠ % .
- البروتين : ٤,٢ % .
- الدهن : ٠,١ % .
- الفيتامينات : الثيامين نسبة عالية .
- الأملاح المعدنية: حديد وفوسفور (نسبة منخفضة) .

٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : مميز خالى من آثار متبقيات الألياف النباتية .
- الرائحة : مميزة .
- التجانس : متجانس فى الطعم والرائحة .
- القوام : قوام الجزء القابل للأكل متماسك .
- أخرى : -

English Name: Tomato

اسم السلعة الغذائية: طماطم

(١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : مستديرة أو بيضاوية خالية من الثقوب .
- اللون : أحمر فاتح — إلى غامق دون تبقع .
- الحجم : متباينة ويفضل المتوسط .
- التجانس : يفضل التجانس في اللون الحجم .
- درجة النظافة : خالية من الشوائب .

(٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك دون هرى .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : -
- درجة الليونة : لينة في حالة طماطم الصلصة .
- درجة النضج : تام النضج أو متوسطة النضج للسلطة .

(٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : بين ٩٤ - ٩٦ % .
- الكربوهيدرات : ٤,٤ % .
- البروتين : ٠,٨ %
- الدهن : -
- الفيتامينات : (ج) نسبة متوسطة ، (أ) نسبة منخفضة .
- الأملاح المعدنية: بوتاسيوم (عالية) ، كالسيوم وحديد (نسبة ضئيلة) .

(٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : طعم مميز مع عدم وجود مرارة أو حموضة زائدة .
- الرائحة : خالية من رائحة العفن .
- التجانس : متجانس في الطعم .
- القوام : ليونة مع عدم الهرى .
- أخرى : خالية من الحشرات وأطوارها والأمراض النباتية.



English Name: Cucumber

اسم السلعة الغذائية: خيار

(١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : مستطيلة اسطوانية منتظمة .
- اللون : أخضر غامق إلى فاتح .
- الحجم : يفضل الأحجام المتوسطة والصغيرة .
- التجانس : يفضل التجانس في اللون الحجم .
- درجة النظافة : خالية من الشوائب .

(٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك دون مناطق هرى .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : -
- درجة اللبونة : -
- درجة النضج : تام النضج تام الإخضرار .

(٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : بين ٩٤ - ٩٦ % .
- الكربوهيدرات : ٣ % .
- البروتين : ٠,٧ % .
- الدهن : ٠,١ % .
- الفيتامينات : (ج) نسبة متوسطة ، (أ) نسبة منخفضة .
- الأملاح المعدنية: بوتاسيوم (نسبة متوسطة) ، حديد (نسبة منخفضة)

(٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : طعم خالى من المرارة .
- الرائحة : رائحة خالية من العفن .
- التجانس : تجانس في الطعم - والرائحة .
- القوام : متماسك سهل القطع .
- أخرى : عدم وجود ثمار منحنية أو مهمشة

English Name: Potato

اسم السلعة الغذائية: بطاطس

(١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : مستديرة إلى مستطيلة .
- اللون : أبيض مصفر يميل إلى البنى .
- الحجم : متباينة الحجم .
- التجانس : يفضل التجانس فى الحجم ومتوسطة الحجم .
- درجة النظافة : الخلو من الشوائب والندب والإصابات الحشرية .

(٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك دون هرى .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : الصلابة واضحة فى الثمار الطازجة .
- درجة الليونة : خالى من الليونة فى الثمار الطازجة .
- درجة النضج : تام النضج خالى من اللون الأخضر .

(٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : بين ٧٨ - ٨٢ % .
- الكربوهيدرات : ١٦,٨ % .
- البروتين : ٢,٢ % .
- الدهن : -
- الفيتامينات : (ج) وريوفلافين نسبة متوسطة .
- الأملاح المعدنية: بوتاسيوم (نسبة عالية) ، حديد وفوسفور (نسبة منخفضة) .

(٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : مميز خالى من المرارة .
- الرائحة : رائحة مميزة خالية من العفن .
- التجانس : يفضل التجانس فى الطعم بين أجزاء الدرنة .
- القوام : متماسك سهل الهضم .
- أخرى : خالية من الأمراض النباتية والعفن البنى .



ثانياً : نماذج من السلع الغذائية المصنعة

اسم السلعة الغذائية: دقيق
English Name: Wheat Flour,
Patent قمح فاخر

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : حبيبات دقيقة بيضاء .
- اللون : أبيض ناصع .
- الحجم : حجم الحبيبات يمر من منخل رقم ٨٠/ .
- التجانس : متجانس في اللون وحجم الحبيبات .
- درجة النظافة : خالي من الشوائب وأطوار الحشرات.

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : حبيبي ناعم .
- المرونة : لها درجة مرونة ومطاطية تقاس بالأجهزة .
- درجة الصلابة : -
- درجة الليونة : -
- درجة النضج : -

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : حد أقصى ١٤ % .
- الكربوهيدرات : ٦٨ - ٧٠ % .
- البروتين : ٩ - ١٢ % .
- الدهن : ٠,٥ - ١,٠ % .
- الفيتامينات : ثيامين وريبوفلافين ونياسين (منخفضة) .
- الأملاح المعدنية : فوسفور ، بوتاسيوم (نسبة منخفضة) .

٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : -
- الرائحة : رائحة خالية من التزنخ .
- التجانس : -
- القوام : حبيبي سهل الحركة دون وجود تكتلات .
- أخرى : خالي من آثار الحشرات وأطوارها .

English Name: Bread,
Balady

اسم السلعة الغذائية: خبز
بلدي

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : مستدير منفصل الشطرين .
- اللون : بني يميل إلى الذهبي خالي من بقع السطح .
- الحجم : يفضل الحجم الكبير لنفس الوزن .
- التجانس : متجانس في الاستدارة .
- درجة النظافة : خالي من أي شوائب ظاهرية .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك .
- المرونة : له درجة عالية من المرونة .
- درجة الصلابة : -
- درجة الليونة : واضحة مع الخبز الطازج .
- درجة النضج : تام التسوية في الفرن .

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : ٣٨ - ٤٢ % .
- الكربوهيدرات : ٥٠ % .
- البروتين : ٨ % .
- الدهون : -
- الفيتامينات : ثيامين وريبوفلافين ونياسين (نسبة منخفضة) .
- الأملاح المعدنية: فوسفور ، بوتاسيوم (نسبة منخفضة) .

٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : طعم مميز به ودرجة قليلة من الملوحة (نسبة ملح قليلة) .
- الرائحة : رائحة جيدة تدل على التخمر الجيد والخبز الجيد .
- التجانس : متجانس المكونات .
- القوام : طري (لين) يسهل قضمه .
- أخرى : لا توجد شوائب ظاهرية أو داخلية تؤثر على المضغ الجيد .



English Name: Biscuit , Hard
Biscuit , Soft

اسم السلعة الغذائية:
بسكويت جاف بسكويت ناعم

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : متباين الأشكال .
- اللون : مصفر إلى بني ذهبي .
- الحجم : متباين في الارتفاع والحجم .
- التجانس : متجانس في اللون والحجم .
- درجة النظافة : خالي من أي شوائب ظاهرية - أو كسر .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : صلابة واضحة في الجاف - وطرادة للناعم .
- درجة الليونة : ليونة المقطع في الصنف الناعم .
- درجة النضج : ليونة تام التسوية غير محترق .

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : ٦-٨% (الجاف) ٤-٦% (الناعم) .
- الكربوهيدرات : ٧٥% ٧٠% .
- البروتين : ٧% ٧% .
- الدهن : ٧% ١٨% .
- الفيتامينات : ثيامين ريبوفلافين ونياسين (نسبة متوسطة) .
- الأملاح المعدنية: فوسفور ، بوتاسيوم (نسبة منخفضة) ، حديد (نسبة ضئيلة)

٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : مميز خالي من أي طعم غريب .
- الرائحة : رائحة مميزة خالية من أي ترنخ .
- التجانس : متجانس في الطعم والرائحة واللون لجميع القطع .
- القوام : متماسك نوعا ما عند القطع أو القضم في الفم .
- أخرى : -

English Name: Rice (Long grain)

Rice (Short grain)

اسم السلعة الغذائية: أرز
طويل الحبة - أرز قصير الحبة

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : حبوب بيضاء وشفافة .
- اللون : أبيض شفاف إلى أبيض مصفر .
- الحجم : متباين في الحجم والطول .
- التجانس : متجانس في اللون والحجم .
- درجة النظافة : خالي من الشوائب والكسر والحشرات وأطوارها .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : صلابة واضحة .
- درجة الليونة : -
- درجة التفتت : تام التفتت خالي من الحبوب الخضراء والحبوب الطباشيرية .

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : ١٤ % .
- الكربوهيدرات : ٧٢ - ٧٦ % .
- البروتين : ٨ - ١٠ % .
- الدهون : ٠,٥ % .
- الفيتامينات : ثيامين ونياسين (نسبة منخفضة) .
- الأملاح المعدنية: حديد وبوتاسيوم (نسبة منخفضة) ، فوسفور (نسبة ضئيلة) .

٤) الخصائص الحسية الهامة: (الأرز المطبوخ) :

- الطعم : طعم مميز خالية من الطعم المتزنخ .
- الرائحة : رائحة جيدة خالية من أي آثار التزنخ .
- التجانس : تجانس تام بين الحبات .
- القوام : لين سهل مضغه .
- أخرى : -



English Name: Macaroni
(Pasta)

اسم السلعة الغذائية:
مكرونه

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : قطعية أشكال أو أسباجيتي .
- اللون : أبيض مصفر - أصفر كهرماني .
- الحجم : متشابه وخالية من الكسر .
- التجانس : متجانس في الأحجام والأشكال .
- درجة النظافة : خالية من الشوائب .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : متماسك .
- المرونة : مرنة نوعا ما للأسباجيتي .
- درجة الصلابة : صلابة واضحة دون كسر .
- درجة الليونة : -
- درجة النضج : -

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : حد أقصى ١٤ % .
- الكربوهيدرات : ٧٠ - ٧٢ % .
- البروتين : ٧ - ١٢ % .
- الدهن : -
- الفيتامينات : فيتامين ريبوفلافين ، و ثيامين (نسبة منخفضة) .
- الأملاح المعدنية: فوسفور وكالسيوم (نسبة منخفضة) ، حديد (نسبة ضئيلة) .
- مكسبات النكهة الصناعية : حد أقصى -

٤) الخصائص الحسية الهامة: للمكرونه المطبوخة :

- الطعم : طعم مميز خالي من أي متبقيات في الفم .
- الرائحة : رائحة جيدة خالية من التزنخ .
- التجانس : تجانس في الطعم والرائحة .
- القوام : قوام متماسك نوعا مع عدم التصاق القطع مع بعضها .
- أخرى : لون كهرماني مميز خاصة للمكرونه الممتازة .

اسم السلعة الغذائية: نشا ذرة English Name: Corn Starch

١) الخواص الظاهرية :

- الشكل : أبيض حبيبات ناعمة .
- اللون : أبيض ناصع البياض .
- الحجم : حبيبات دقيقة .
- التجانس : حبيبات متجانسة في اللون والحجم .
- درجة النظافة : خالية من الشوائب والحشرات وأطوارها .

٢) الاختبارات الطبيعية :

- القوام : يختبر لخصائص اللزوجة .
- المرونة : -
- درجة الصلابة : -
- درجة الليونة : -
- درجة النضج : -

٣) الاختبارات الكيماوية والغذائية/١٠٠ جم :

- الرطوبة : حد أقصى ١٢ % .
- الكربوهيدرات : ٨٧ % .
- البروتين : ٠,٥ % .
- الدهن : ٠,٥ % .
- الفيتامينات : ثيامين (منخفضة) ، (أ) ضئيلة .
- الأملاح المعدنية: فوسفور (نسبة منخفضة) .

٤) الخصائص الحسية الهامة :

- الطعم : يختبر للطعم المميز بعد الطبخ .
- الرائحة : خالية من أي آثار ترنخ .
- التجانس : متجانس الحبيبات .
- القوام : سهل الحركة .
- أخرى : -