

## مقدمة

يحتوى على الأسس والطرق التكنولوجية المتبعة لعدد كبير من الصناعات الغذائية الهامة والتي تستهلك بكميات كبيرة في مصر ومعظم الدول العربية .

يتضمن هذا الكتاب صناعة النشا من مختلف مصادره وخاصة من الذرة - والقمح - وكسر الأرز - والبطاطس - وكذلك طرق إنتاج بعض نوعيات من النشا المعدل في خصائصه .

يحتوى الكتاب على طريقة تصنيع الجلوكوز - سواء بأسلوب التحلل المائي الحامض أو بالإنزيمات ، وكذلك الأساليب التكنولوجية لإنتاج نماذج من السكريات المحولة - والفركتوز والمحليات الصناعية .

يشمل الكتاب على طريقة إنتاج السكر الخام من قصب السكر وكذلك بنجر السكر بالإضافة إلى الأساليب المستخدمة في تكرير السكر .

يحتوى هذا الكتاب أيضا على بعض الصناعات التي تعتمد على السكريات في تصنيعها مثال الحلوى الجافة والكراملة والتوفي والفوندان والحلوى المسكرة .

يضم الكتاب أيضا أساليب إنتاج الحلوى الشرقية - والحلوى الطحينية وكما يشمل أيضا توضيح أسس إنتاج منتجات أخرى خاصة مثال الكاكاو والشيكولاتة . والشاي بنوعيه الأسود والأخضر . وكذلك البن ومشروبات القهوة . ويتناول أيضا طرق إنتاج البروتينات النباتية ؛ ولقد شارك المؤلف الثاني في كتابة الفصل الخامس والسابع والعاشر من هذا الكتاب .

تحريرا في ١٩٩٧/٥/٧

### المؤلفان

أ.د. مصطفى كمال مصطفى

د. خليل إبراهيم خليل