

مقدمة عن التصنيع الغذائي

مقدمة عن التصنيع الغذائي

تهدف عمليات حفظ وتصنيع الأغذية إلى تحقيق العديد من الأهداف أهمها:

1- الاستفادة من فائض الإنتاج في موسم معين من خلال حفظ هذا الفائض سواء على صورته الأصلية أو في صورة أخرى مصنعة وبالتالي إمكانية تواجد المنتج بصفة مستمرة على مدار العام.

2- زيادة فترة صلاحية الغذاء للاستهلاك عن طريق حفظه بطرق الحفظ المختلفة التي يمكن من خلالها إيقاف أو تقليل معدل حدوث الأنشطة الميكروبية أو الأنزيمية المفسدة للغذاء وكذلك بالنسبة للتفاعلات الكيميائية وبالتالي زيادة الفترة الزمنية المتاحة لعمليات التوزيع والبيع والتخزين.

3- تغيير شكل بعض الأغذية مما يؤدي إلى إمكانية إجراء عمليات تصنيعية أخرى كما في حالة طحن الحبوب وتحويلها إلى دقيق وبالتالي إنتاج منتجات الخباز المختلفة كما أن بعض الخامات لا يمكن استهلاكها إلا بعد تصنيعها مثل الزيتون المخلل كذلك هناك بعض المنتجات لا يمكن الحصول عليها إلا من خلال عمليات التصنيع الغذائي مثل السكر من القصب أو البنجر وكذلك الزيوت المختلفة من البذور الزيتية.

4- تحسين الجودة الغذائية بما يسمح بإمداد الإنسان بالعناصر الغذائية اللازمة للمحافظة على صحته.

5- تحسين خصائص الجودة الحسية من خلال الإمداد بمركبات النكهة والألوان والمركبات المحسنة للقوام الأمر الذي يؤدي إلى تنوع الوجبات وزيادة جاذبيتها.

6- خلق فرص عمل ومجالات استثمار مربحة خاصة وأن مجال التصنيع الغذائي يعتبر الأمثل بالنسبة للمشروعات الصغيرة التي يمكن للشباب والخريجين الاستثمار فيها بمساندة الدولة والأجهزة المعنية الأمر الذي يمثل حلاً لجزء كبير من مشكلة البطالة.

وجدير بالذكر أن أهمية كل هدف من الأهداف السابقة تزداد أو تقل حسب نوع المنتج المراد الحصول عليه وقد تزيد هذه الأهداف مع منتج معين أو تقل مع منتج آخر.

ونظراً للزيادة المطردة في عدد السكان على مستوى العالم مع التباين الكبير بين دول العالم من حيث وفرة الأراضي الصالحة للزراعة ووفرة المياه اللازمة للرى وتوافر الإمكانيات والآلات والمعدات اللازمة للإنتاج والتصنيع وكذلك التنوع في أذواق الشعوب ورغباتهم وعاداتهم الغذائية فإن التصنيع الغذائي يعتبر هو الحل الأمثل للاستفادة من فائض الإنتاج في مكان معين لسد النقص في مكان آخر حيث يلزم حفظه بالطريقة المناسبة التي تكفل احتفاظه بخصائصه وجودته بقدر الإمكان طوال فترة نقله وتداوله وتخزينه وحتى وقت استهلاكه بالإضافة إلى ذلك فإن أهمية التصنيع الغذائي تبرز إلى درجة كبيرة في حالة الحروب وحدوث المجاعات وتعرض مناطق معينة للكوارث حيث يصبح إمداد هذه الأماكن بالأغذية المحفوظة خاصة المعلبة والمجففة هو الحل الأمثل في مثل هذه الحالات وجدير بالذكر أن الحروب كانت الدافع الأول لابتكار طريقة الحفظ بالتعليب حيث أعلنت الحكومة الفرنسية في أواخر القرن السابع عشر عن جائزة مالية كبيرة للذى يتمكن من ابتكار طريقة لحفظ الأغذية حتى يمكن تغذية الجنود أثناء الحرب في الأماكن البعيدة عن مناطق إنتاج المواد الغذائية ونال هذه الجائزة صانع فني يدعى Nicolas Appert حيث تمكن من حفظ الأغذية عن طريق معاملتها بالحرارة في أوعية زجاجية محكمة القفل وقد استغل قيمة هذه الجائزة وقدرها 12 ألف فرنك في إنشاء أول مصنع لتعبئة وحفظ الأغذية في الأواني المقفلة المعاملة بالحرارة وتطور الأمر بعد ذلك وانتقل إلى العديد من الدول. هذا وقد تعددت طرق الحفظ للأغذية وكذلك طرق تصنيعها مع التقدم المستمر في مجالات البحث العلمى والتكنولوجيا وأصبح الغذاء الواحد الآن يمكن تداوله في عدة صور فالخضروات والفواكه نجدها الآن في صورة مجففة أو مجمدة أو معلبة وفي صورة عصائر أو شراب أو مركزات وهكذا في اللحوم والأسماك ومنتجات الخمايز... إلخ وقد أدى التقدم الكبير والهائل في مجال التصنيع الغذائي إلى الحصول على منتجات قد تتفوق في جودتها على الأغذية المصنعة منها وأصبح من السهل جداً تحضير الكثير من أنواع الأغذية المحفوظة في المنزل ولا تخفى أهمية ذلك بالنسبة للمرأة العاملة أو الأشخاص غير المتزوجين وهكذا نرى أن التصنيع الغذائي يحقق أيضاً أهدافاً اجتماعية بالإضافة إلى ما سبق ذكره.

ومع هذا الانتشار الكبير للغذاء المصنع واختلاف وتعدد طرق الحفظ والتصنيع فقد استلزم الأمر وجود رقابة صارمة وتشريعات وقوانين محلية ودولية ومواصفات قياسية محلية

ودولية أيضاً تنظم تداول الغذاء على المستوى المحلى وكذلك بين الدول وبعضها لضمان وصوله للمستهلك على أعلى درجة ممكنة من الجودة وكذلك ضمان سلامته من الناحية الصحية.

ومن خلال هذه الموسوعة المتعلقة بالتصنيع الغذائي نحاول جاهدين أن نقدم للقارئ العزيز فكرة مبسطة عن الصناعات الغذائية المختلفة ونرجو من الله العلى القدير أن يوفقنا فى إعداد أجزائها المختلفة كما نرجو أن يحوز هذا الجهد المتواضع رضا القراء الأعزاء.

