

مقدمة الجزء الاول

يحتوي الجزء الأول من موسوعة التصنيع الغذائي على عدة موضوعات تتناول كيفية تحضير المحاليل الملحية والسكرية وطرق قياسها نظراً لمالها من استخدام واسع في مجال التصنيع الغذائي وكذلك العوامل المسببة لفساد الأغذية وكيفية حدوث الفساد بأنواعه المختلفة والظروف التي تساعد على حدوثه والتي من خلال معرفتها يمكن استخدام الطرق المختلفة التي تساعد في منع أو إبطاء حدوث الفساد مثل استخدام درجات الحرارة المنخفضة (التبريد والتجميد) أو استخدام درجات الحرارة العالية (التجفيف والتعقيم) بالإضافة إلى استخدام المواد الكيميائية واستخدام الإشعاع كذلك تناولنا في هذا الجزء موضوع المواد المضافة للأغذية ومصادرها وأهميتها وأقسامها والدور الذي تقوم به في مجال التصنيع الغذائي.

ندعو الله العليّ القدير أن يعلمنا ما ينفعنا وأن ينفعنا بما تعلمناه وهو وحده ولي التوفيق.

