



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام.
- الخامات المطلوبة : قشدة - بادئ - ملح طعام - ورق لف وتعبئة.
- المستلزمات والمعدات : فراز - خضاض - كفوف خشبية - مائدة - ثلاجة - شاش.

طريقة التنفيذ :

- ١ - يفرز اللبن وذلك للحصول علي القشدة بالفراز (٣٥ ٪ دهن).
- ٢ - يضاف بادئ للقشدة بمعدل ٥ - ١٠ ٪ وتحفظ علي درجة حرارة ٢٥ م لمدة ٢٤ ساعة للتخمير.
- ٣ - توضع القشدة المتخمرة فى الثلاجة عند درجة حرارة + ٥ م لمدة ٤ ساعات علي الأقل.
- ٤ - تعدل درجة الحرارة إلي ١٠ - ١٢ م ثم توضع فى خضاض نظيف معقم بحيث يكون حجم القشدة ٤٠ - ٥٠ ٪ من حجم الخضاض .
- ٥ - يتم تحريك الخضاض بمعدل ٥٠ لفة / دقيقة حتى ظهور حبيبات الزبدة فى حجم الرمل.
- ٦ - يضاف قليل من الماء البارد (٥ م) بمعدل ١/٤ كمية القشدة ثم يعاد الخض حتى تكبر حبيبات الزبدة لتكون فى حجم البسلة.
- ٧ - يوقف الخض ويصفى اللبن الخض - ويضاف مقدار حجمه ماء بارد (٥ م) ويدار الخضاض ثم يصفى ماء الفسيل وتكرر العملية عدة مرات حتى يخرج ماء الفسيل رائق.
- ٨ - تجمع حبيبات الزبد وتدمج معاً بواسطة كفوف خشبية وقد تملح الزبدة بإضافة ٢ ٪ ملح - أو لا تملح - ثم تشكل - وتغلف.

نصائح تطبيقية وصحية :

تمنع عن مرضى التهاب الكبد والمرارة والقلب.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

فى ظروف تجميد لفترة طويلة أو تبريد لفترة صغيرة.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

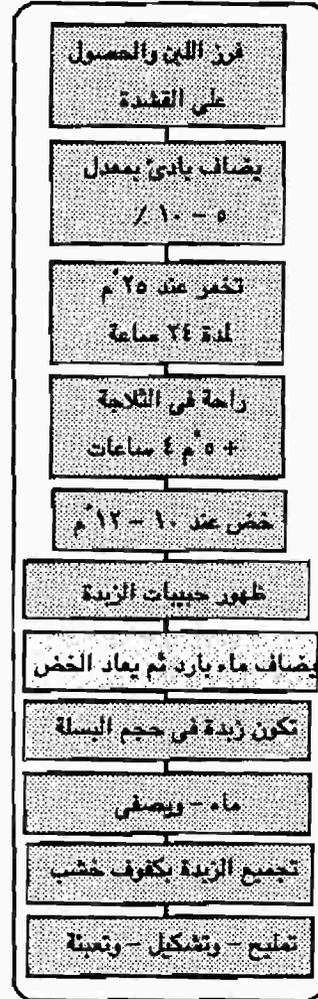
الطاقة (سعر) : ٧٢٠

الفيتامينات : عالية : (أ)

الأملاح المعدنية : منخفضة : صوديوم

المكونات الأساسية للطعام :

بروتين ١٪ كربوهيدرات ٪ دهون ٨٠ - ٨٥



شكل (٤٥)
طريقة تصنيع الزبدة.



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام .
- الخامات المطلوبة : فول سودانى - سكر - ملح طعام.
- المستلزمات والمعدات : خط إنتاج صناعى - برطمانات تعبئة.

طريقة التنفيذ :

- ١ - إجراء فرز وتنظيف للفول السودانى بالفرايبيل.
- ٢ - إجراء خطوة التقشير باستخدام الكسارات المناسبة - وفصل القشور اعتماداً على الوزن النوعى.
- ٣ - إجراء المعاملة الحرارية (التحميص).
- ٤ - إزالة القشور عن طريق ماكينات فرشاة خاصة تضغط على القشور وإزاحتها.
- ٥ - إجراء خطوة (سلق) ثم الطحن والحصول على المطحون الكامل (والذى يعامل للقضاء على الإفلاتوكسينات).
- ٦ - خلط الملح والسكر ومكسبات النكهة للنتائج الذى يكون فى صورة عجينة تتفق ومذاق المستهلك.
- ٧ - التعبئة فى برطمانات صغيرة للإستهلاك.

نصائح تطبيقية وصحية :

يمنع عن مرضى التهاب الكبد والصفراء والمرارة والإسهال والدوستاريا.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

يحفظ فى ظروف تبريد فى الثلاجة.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ٤٣٢

الفيتامينات : عالية : نياسين منخفضة : ثيامين وريبوفلافين

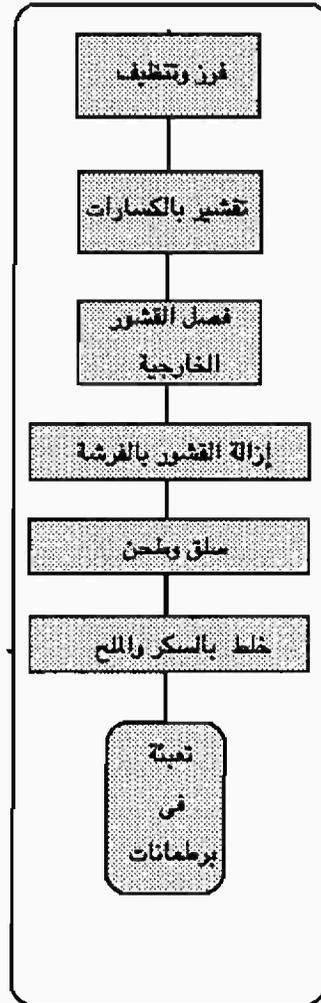
الاملاح المعدنية : عالية : بوتاسيوم متوسطة : فوسفور منخفضة : حديد ضئيلة : كالسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

دهون ٣٢ %

كربوهيدرات ١٢ %

بروتين ٢٤ %



شكل (٤٦)

طريقة تصنيع زبدة الفول السوداني



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية:

- الشكل: منتظم - غير مكرمش .
- اللون: أصفر فاتح يميل إلى الكهرماني اللامع .
- الحجم: متجانس الحجم و يفضل الحجم المتوسط.
- أخرى: خالي من الثقوب - و أطوار الحشرات المختلفة .

الخواص الداخلية:

- الطعم: حلو غير حامض - خالي من آثار التراب أو الرمل.
- الرائحة: رائحة مميزة خالية من أى روائح غريبة .
- التجانس: تجانس محتوى الرطوبة بين العينة.
- أخرى:

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوي ١٠٠ اجم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٣٢٢

الفيتامينات:

نسبة ضئيلة: الريبوفلافين و النياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: كالسيوم ، فوسفور ، بوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢,٥ كربوهيدرات % ٧٨ دهون %

ثالثاً: طريقة التداول و النقل: يتم التداول فى عبوات من صناديق الخشب المبطنه من الداخل بورق غير منفذ للرطوبة - أو فى أكياس بولى إيثيلين.

رابعاً: التخزين النموذجي:

- فى الجوال العادى ٢٠ - ٢٥ °م: صلاحية لمدة ثلاثة شهور .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: صلاحية لمدة سنة - سنتين .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م: لا يفضل .

طريقة التصنيع / الإعداد : الزبيب

- موسم التنفيذ: أغسطس - سبتمبر.
- الخامات المطلوبة: عنب بناتي مكتمل النضج - زيت برفاين - صودا كاوية - ميتايسلفيت الصوديوم .
- المستلزمات والمعدات: صوانى - حصيرة - شاش - مصفاة.

طريقة التنفيذ

- (١) فرز العناقيد وإستبعاد الجبات التالفة.
- (٢) غسيل العناقيد للتخلص من آثار المبيدات.
- (٣) تصفية الماء الزائد.
- (٤) وضع العنب فى صرر من الشاش.
- (٥) غمر العنب فى محلول صودا كاوية ١٪ ساخن (١٠ جم /لتر) لمدة نصف دقيقة.
- (٦) غسيل جيد للعناقيد بالماء الجارى.
- (٧) غمر العناقيد فى محلول ميتا بيسلفيت الصوديوم (١.٥ جم/لتر) لمدة ٥ دقائق ثم ترفع من المحلول .
- (٨) تنشر العناقيد على صوانى التجفيف و توضع فى الشمس .
- (٩) يستمر التقليب صباحاً و مساءً و يفضل تغطية الصوانى بالشاش .
- (١٠) بعد حوالى ٥-٧ أيام يتم الجفاف و يختبر بالضغط بأصبع اليد فإذا لم تخرج العصارة دل ذلك على تمام التجفيف .
- (١١) توضع العناقيد فى الظل و تكوم لتجانس الرطوبة.
- (١٢) يفرط الزبيب و يستبعد التالف و المكرمش و يضاف قليل من زيت البرافين و يعبأ فى صناديق أو أكياس نايلون .

نصائح تطبيقية وصحية :

- الاســـــــــــــــم: حشو الحلوى - ومع الخشاف.
- الحفظ اثناء الاستهلاك: يوضع فى الثلاجة تحت ظروف التبريد .
- الشئون الصحية: يمتنع إستخدامه عن مرضى السكر والراغبين فى إنقاص الوزن ومرضى المرارة والتهاب الكبد.

Ginger root
Zingiber officinate

الفداء: رنجبيل
الاسم العلمي:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الطاهرية

- الشكل: عيدان صغيرة خشبية.
- اللون: بني محمر .
- الحجم: تتباين في الحجم.
- أخرى: خالي من الشوائب النباتية.

الخواص الداخلية

- الطعم: حار مقبول.
- الرائحة: مميزة.
- التجانس: يفضل التجانس في المكونات.
- أخرى:

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوي ٠ اجم مادة تؤكل) خام

الطاقة (سعر): ٣٥

الفيتامينات:

نسبة ضئيلة: النياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة ضئيلة: الحديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين / ٨,٥ كربوهيدرات / ٦٨,٢ دهون / ٣,٦

ثالثاً: طريقة التداول و النقل: يتم التداول و النقل في أجولة أو صفايح محكمة الغلق .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- في الجو العادي ٢٠ - ٢٥ م°: سنة .
- التبريد +٥ الى ١٠ م°:
- التجميد -١٠ الى ١٨ م°:



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام .
- الخامات المطلوبة : جنين ذرة - مذيبيات عضوية - فحم (تراب تبييض) - مواد قلوية.
- المستلزمات والمعدات : خط إنتاج فى مصنع تجارى.

طريقة التنفيذ :

- ١ - يتم إستقبال الجنين ومعاملته بالحرارة لوقف تدهور خواصة.
- ٢ - تجرى عملية الإستخلاص بالكبس - أو المذيبيات حتى الحصول على الزيت الخام.
- ٣ - تجرى خطوة معادلة الحموضة بواسطة القلويات.
- ٤ - تجرى عملية التبييض ويستخدم لذلك تراب التبييض مع رفع درجة حرارة الزيت والتقليب.
- ٥ - ترشيح الزيت وإعادة خطوات أخرى للتبييض، حتى يتم التخلص من الألوان المصاحبة - كما تساهم أيضاً فى تحسين الرائحة.
- ٦ - تجرى خطوة التشتية بتبريد الزيت لفصل المواد العالقة ثم الترشيح.
- ٧ - تجرى خطوة إزالة الروائح المصاحبة للزيت من خلال تعريض الزيت إلى البخار وتحت تفريغ بحيث تتطاير أى مكونات تتسبب فى روائح غير مرغوبة.
- ٨ - يعبأ الزيت فى زجاجات نظيفة جافة - ويعد للتسويق.

نصائح تطبيقية وصحية :

يفضل فى كثير من الحالات ويمنع عن مرضى التهاب الكبد والصفراء.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

يحفظ فى زجاجات المحكمة الغلق فى جو بارد مهوى.

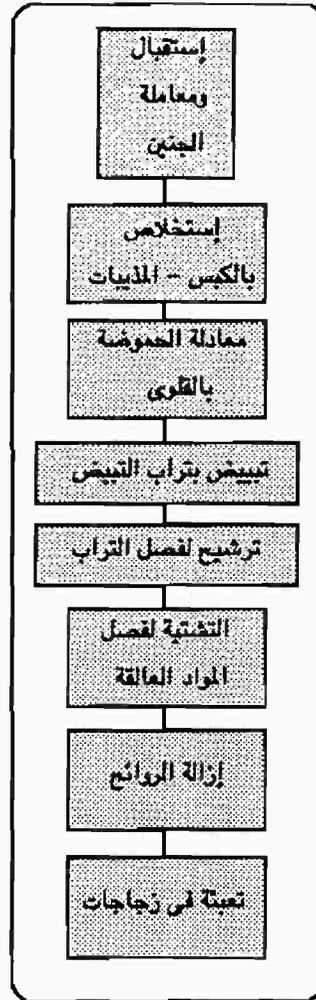
أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ٩٠٠

الفيتامينات لا يوجد

الأملاح المعدنية : لا يوجد

المكونات الأساسية للطعام : بروتين % كربوهيدرات % دهون % ١٠٠



شكل (٤٨)
طريقة تصنيع زيت الذرة

Olive, green

Olea europaea

الفدأء: زبئون أءصر

الاسم العلمى:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية:

- الشكل: شبه مستدير سطحه أملس خالى من الثقوب.
- اللون: أخضر خالى من الندب الحمراء.
- الحجم: يفضل الأحجام الكبيرة المتجانسة.
- أخرى:

الخواص الداخلية (المخل):

- الطعم: خالى من المرارة.
- الرائحة: مميزة خالية من آثار الفطريات.
- التجانس: متجانس فى التركيب الداخلى.
- أخرى: عدم وجود جيوب غازية أو طراوة (هرى) داخلية.

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ١٣٨

الفيتامينات:

نسبة متوسطة: (ج) نسبة منخفضة: (ا)

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: الكالسيوم و الحديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ١,٥٠ كربوهيدرات % ٢,٨ دهون % ١٣,٥

ثالثاً: طريقة التداول و النقل: فى أجولة أو مشنات - ويعتبر من المواد التى لها قدرة على

تحمل ظروف التداول و النقل .

رابعاً: التخزين النموذجى:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °م: أسبوع - أسبوعين .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: شهر - شهرين تبعاً للحجم .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م:

طريقة التصنيع / الإعداد : الزيتون الأخضر المخل

Olive, green, pickled

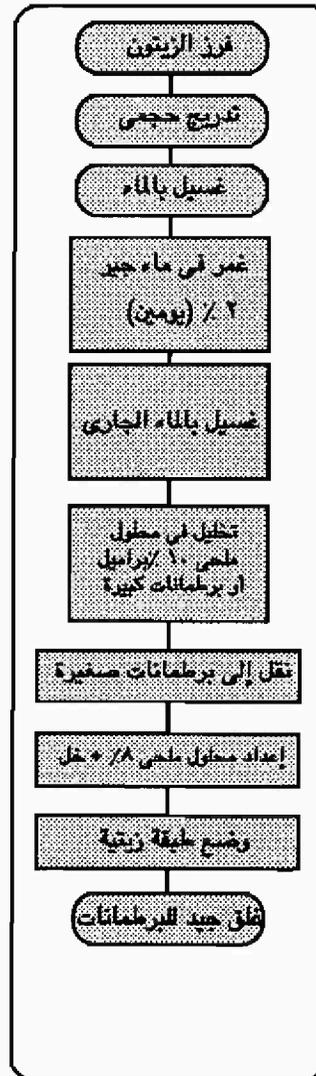
- موسم التنفيذ: سبتمبر - أكتوبر.
- الخامات المطلوبة: زيتون أخضر- ليمون - ملح - جير مطفى- فلفل حريف - خل.
- المستلزمات والمعدات: براميل خشب - برطمانات بلاستيك أو زجاج .

طريقة التنفيذ

- (١) فرز الزيتون لإستبعاد النالف و المصاب حشرياً.
- (٢) يتم التدرج الحجمى للشار.
- (٣) يجرى عملية غسيل بالماء الجارى.
- (٤) يحضر ماء جير مطفى بمعدل ٢٠ جم جير/لتر ماء .
- (٥) يغمر الزيتون فى ماء الجير مع التقليب على فترات لمدة يومين.
- (٦) يغسل الزيتون بالماء الجارى للتخلص من الجير.
- (٧) ينقل الزيتون إلى البرطمانات أو البرطمانات المحتوية على محلول ملهى ١٠٪ و يحضر بإزابة ١ كيلو ملح + ٩ كيلو ماء.
- (٨) يوضع على سطح الأوعية قليل من الليمون و الخل و قشر الليمون و يفلق جيداً و قد يوضع قليل من الفلفل.
- (٩) تترك الأواني حوالى ١ - ٣ شهور يتم فيها نضج الزيتون و تخليله تبعاً للصف .
- (١٠) ينقل الزيتون إلى أوعية أو برطمانات الإستهلاك التى يوضع فيها محلول ملهى ٨٪ مع قليل من الخل و قد يوضع طبقة من الزيت أعلى العبوة للمحافظة عليه و عدم نمو فطريات على السطح .

نصائح تطبيقية وصحية :

- الاســـــــــــــــتخدام: نوع مميز من المخللات.
- الحفظ اثناء الاستهلاك: تفلق البرطمانات جيداً مع حفظ العبوة فى الثلاجة.
- الشئون الصحية: يستخدم بحذر مع مرضى ضغط الدم و يمنع عن مرضى القرحة والإثنى عشر والقولون والمستناريا.



شكل (٤٩)
طريقة تخليل الزيتون الأخضر.

Olive, Black

Olea europaea

الضياء: زيتون أسود

الاسم العلمي



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : أكتوبر - ديسمبر من كل عام.
- الخامات المطلوبة : زيتون أسود - ملح - خل - زيت - صودا كاوية ١ %.
- المستلزمات والمعدات : براميل - برطمانات - صفائح.

طريقة التنفيذ :

- ١ - فرز الزيتون وإستبعاد المصاب حشرياً ويفسل بالماء.
- ٢ - يتم عمل تدريج حجمي للثمار.
- ٣ - ينقع الزيتون في الصودا الكاوية المخففة حوالي ٣ ساعات.
- ٤ - يعرض للهواء - وتكرر الخطوة السابقة حتى نحصل على لون أسود للثمار.
- ٥ - تغسل الثمار بالماء لإزالة آثار الصودا الكاوية ، ويمكن نقع الثمار حوالي ٣ ساعات للتأكد من ذلك.
- ٦ - تجري خطوة التخليل بوضع الزيتون في محلول ملحي ١٠ % وتغطي الطبقة السطحية بالزيت .
- ٧ - يترك الزيتون حوالي شهرين .
- ٨ - يفتح على الصفائح - ويعد للإستهلاك بإعداد محلول ملحي ٥ %، مع قليل من الخل والزيت.

نصائح تطبيقية وصحية :

يبتعد عن مرضى ضغط الدم وقرحة المعدة والإثنى عشر والقولون.

- الحفظ أثناء الإستهلاك :

يفطى جيداً البرطمانات ويمكن حفظها في الثلاجة.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ١٦٠

الفيتامينات : منخفضة (د)

منخفضة : كالسيوم

متوسطة : البوتاسيوم

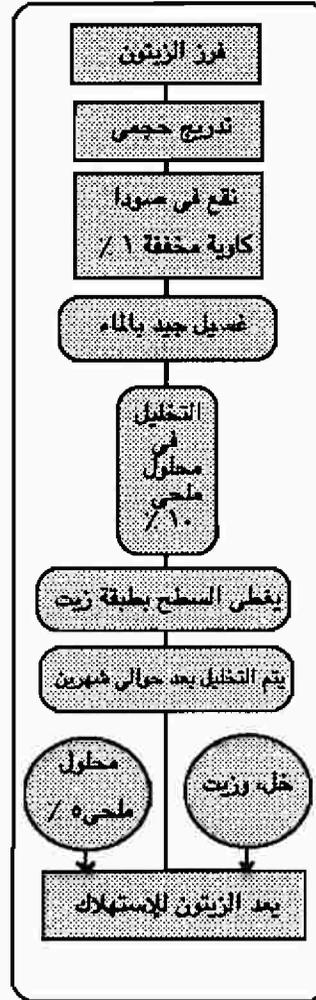
عالية : الصوديوم

المكونات الأساسية للطعام :

دهون % ١٥

كربوهيدرات % ٢.٥

بروتين % ١.٥



شكل (٥٠)

طريقة اعداد وتخليل الزيتون الأسود