



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: يختلف شكل الشاي بين الورقي و البروكن و الناعم.
- اللون: أسود داكن أو فاتح.
- الحجم: يتباين الحجم و يفضل التجانس في الحجم .
- أخرى: الخلو من الشوائب و الأتربة.

الخواص الداخلية (مشروب الشاي).

- الطعم: قوى خالى من المرارة.
- الرائحة: مميزة خالى من أى روائح غريبة.
- التجانس: التجانس في الطعم بين جميع مكونات العبوة.
- أخرى: يفضل وجود لمعة نحاسية اللون في تفل الشاي دليلا على الإنتاج الحديث .

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

الطاقة (سعر): تتوقف على الموجود من السكر في مشروب الشاي .
الفيتامينات:

الأملاح المعدنية:

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % كربوهيدرات % دهون %

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

في صناديق خشبية أو كرتونية و عبوات من رقائق الألومنيوم أو الورق العادي .

رابعاً: التخزين النموذجي:

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

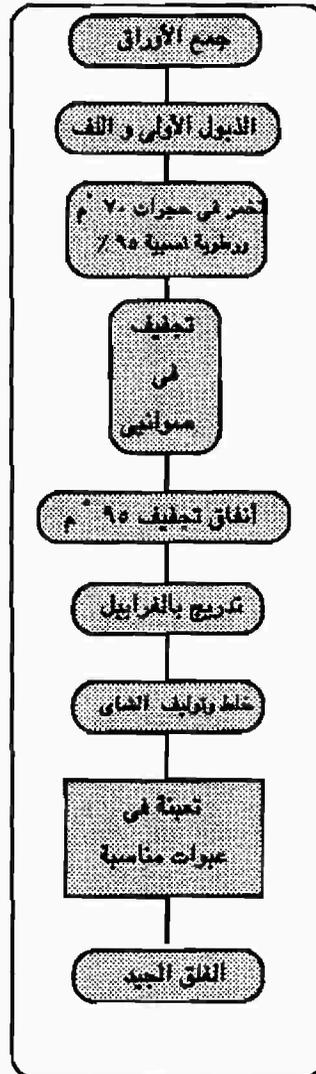
- موسم التنفيذ: في مناطق الزراعة.
- الخامات المطلوبة: أوراق الشاي الخضراء من المزارع (الحدائق).
- المستلزمات والمعدات: خط تصنيع الشاي الأسود.

طريقة التنفيذ:

- (١) جمع أوراق الشاي و نقلها إلى المصنع.
- (٢) إجراء خطوة الذبول الأولى لتجفيف الأوراق جزئياً.
- (٣) تجرى خطوة الروانج شـفـضـر مع قـمـطى الأوراق ولـفـها.
- (٤) تجرى خطوة التخمر في حجرات خاصة عند حرارة ٧٠ درجة مئوية ورطوبة نسبية ٩٥٪ لمدة من ١ - ٥ ساعة.
- (٥) تجفف الأوراق تجفيف نهائى لوقف التخمر على صوانى ويتم ذلك عند درجة حرارة ٩٥ درجة مئوية أو أقل قليلاً وتستخدم أنفاق لإتمام هذه الخطوة
- (٦) يجرى تدريج حجمى بواسطة الفرايبيل وبحيث يتم الحصول على الشاي الورقى من خزانة والشاي البروكن فى زلق مصبم الشاي الناعم من وطـ
- (٧) يجرى خلط و توليف الشاي لإكساب الصنف المواصفات.
- (٨) يعبأ فى عبوات مناسبة و يـفـلـق جيداً.

نصائح تطبيقية وصحية:

- الاسـتـخـدام: تبعد العبوات عن مصادر الروائح.
- الحفظ اثناء الاستهلاك: يحفظ مطلق جيداً ويعيداً عن أى روائح نفاذة أو غريبة.
- الشـنـنـون الصـحـيـة: يفضل عدم استخدامه لمرضى الأنيميا وكذلك الأطفال فى مرحلة النمو حتى لا يؤثر على إستفادتهم من الحديد والكالسيوم فى الغذاء.



شكل (٥٨)
طريقة إعداد الشاي الأسود.



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام وفى المناسبات.
- الخامات المطلوبة : بيض - جوز هند مبشور - سكر بودرة - فانيليا.
- المستلزمات والمعدات : وعاء خفق - صاجات - فرن خبيز.

طريقة التنفيذ ،

- ١ - تعد الخامات بحيث يكون وزن السكر البودرة المستخدم إلى وزن جوز الهند بنسبة [٤ : ٥] - ووزن البيض المستخدم يعادل وزن جوز الهند.
- ٢ - يفصل البياض عن الصفار بوحدة خاصة أو بالإستعانة بسكين وملعقة صغيرة.
- ٣ - يخفق صفار البيض جيداً مع السكر - مع إضافة الفانيليا.
- ٤ - يخفق بياض البيض على حدة حتى يتكون قوام متماسك.
- ٥ - يخلط جوز الهند وبياض البيض بالتدرج إلى السكر و صفار البيض ويتم التقليب حتى التجانس.
- ٦ - يقطع الناتج من الخطوة السابقة بواسطة ملعقة وتوضع فى صاج مدهون بالزبد - ويرش السطح بسكر بودرة.
- ٧ - يتم الخبيز فى فرن متوسطة الحرارة - وعندما يحدث تلون بسيط يوقف الخبيز - وتهوى وتعبأ.

نصائح تطبيقية وصحية :

مصدر غنى للسكريات والدهون - وتمنع عن مرضى السكر والقلب والمرارة والتهاب الكبد.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

تحفظ فى مكان بارد محكم الغلق.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ٤١٠

الفيتامينات : منخفضة : (أ)

ضئيلة : نياسين

منخلضة : حديد وكالسيوم

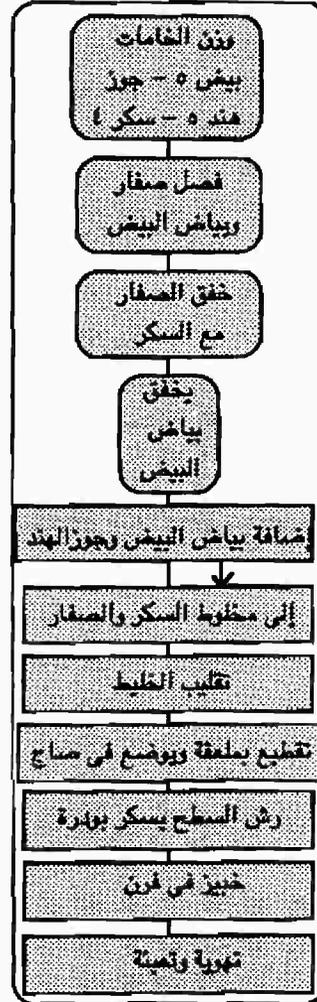
الأملاح المعدنية : متوسطة : بوتاسيوم وفوسفور

المكونات الأساسية للطعام :

دهون % ٢٠

كربوهيدرات % ٢٢

بروتين % ٢٥



شكل (٥٩)

طريقة تصنيع شكلمة جوز الهند

Chicory, common
Cichorium intybus

الفضاء: شيكوريا
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

النواص الظاهرية

- الشكل: أوراق مستطيلة لها جوانب .
- اللون: خضراء تميل إلى الإصفرار.
- الحجم: قريب من حجم ورق الخس.
- أخرى: خالي من العيوب النباتية والإصابة الحشرية.

النواص الداخلية

- الطعم: يميل إلى الغضاضة (المرارة).
- الرائحة: عادية.
- التجانس: يفضل التجانس بين الأوراق.
- أخرى: غضة أو لينة الانسجة.

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

الطاقة (سعر): ٢٢

الفيتامينات:

نسبة عالية: (أ) نسبة متوسطة: (ح) نسبة منخفضة: ثيامين

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: كالسيوم ، حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ١,٧ كربوهيدرات % ٣,٢ دهون % ٠,٢

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل بواسطة السيارات و وسائل النقل العادية عن طريق الرص و التستيف نون عبوات .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- في الجو العادي ٢٠ - ٢٥ م°: يوم - يومين .
- التبريد +٥ الى ١٠ م°: حتى أسبوعين .
- التجميد -١٠ الى ١٨ م°:



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : اى وقت من العام.
- الخامات المطلوبة : بنور الكاكاو - او قوالب شيكولاتة خام - زبدة كاكاو - لبن - سكر بودرة - مواد نكهة.
- المستلزمات والمعدات : خط إنتاج فى مصنع تجارى.

طريقة التنفيذ :

- ١ - يتم الحصول على الشيكولاتة الخام من بنور الكاكاو بعد مجموعة من الخطوات - وتستورد فى هذه الصورة من الخارج.
- ٢ - تجرى خطوة إسالة للشيكولاتة ويضاف اليها السكر واللبن ومواد النكهة مثل القرفة أو الفانيليا وكذلك زبدة الكاكاو .
- ٣ - تجرى خطوة تنعيم للشيكولاتة بواسطة مجموعة من السلندرات الملساء مرتبة رأسياً.
- ٤ - تجرى خطوة دك Conching بواسطة أجهزة خاصة تمكن من الحصول على تجانس تام بين المكونات وتجرى هذه الخطوة تحت درجة حرارة ٥٥ - ٧٠ م لمدة تصل إلى ٩٦ - ١٢٠ ساعة.
- ٥ - يتم طبخ الشيكولاتة فى تنكات خاصة عند حرارة ٥٤ م مع إضافة اى مواد إستحلاب إضافية لتربط المكونات جيداً.
- ٦ - تشكيل الشيكولاتة بوضعها فى قوالب خاصة وتجرى عليها خطوة تبريد قبل تغليفها وتعبئتها.

نصائح تطبيقية وصحية :

لا تفضل لمرضى السكر والتهاب الكبد والمرارة.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

تحفظ فى جو بارد أو فى الثلاجة تحت تبريد.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٥٥٠

اثر: (أ) ، الثيامين

الفيتامينات : منخفضة : ريبوفلافين ونياسين

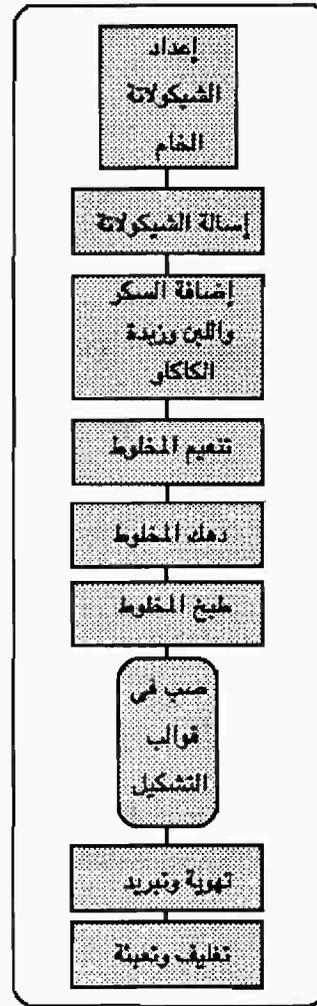
منخفضة : كالسيوم وفوسفور

عالية : حديد وپوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

دهون % ٢٢

بروتين % ٦ كربوهيدرات % ٦٥



شكل (٦٠)

طريقة إنتاج وتصنيع الشيكولاتة.