



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: مظهره جيد و خالى من التبقع و الأمراض.
- اللون: يميل الى اللون البنى الفاتح.
- الحجم: يختلف تبعاً للحيوان.
- أخرى:

الخواص الدالنية

- الطعم: طعم مميز خالى من الفساد.
- الرائحة: رائحة مميزة خالية من التلف.
- التجانس: يفضل التجانس فى الطعم بين المكونات.
- أخرى:

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

الطاقة (سعر): ٩٥

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: ثيامين ، ريبوفلافين ، نياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: حديد
نسبة متوسطة: فوسفور

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين / ١٧.٥ كربوهيدرات / ١.٨ دهون / ١.٨

ثالثاً: طريقة التداول و النقل: يتم النقل و التداول فى ظروف التبريد أو التجميد للمحافظة

على الخصائص و القيمة الغذائية .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °م: يوم واحد .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: يومين - أسبوع .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م: ثلاثة شهور .



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: سائل له درجة لزوجة ملحوظة.
- اللون: لون كريمي أو بني فاتح.
- الحجم: أحجام مختلفة من العبوات.
- أخرى: غير منفصل طبقة الزيت منها إلى أعلى العبوة.

الخواص الداللية

- الطعم: خالية من المرارة أو الطعم الغريب.
- الرائحة: خالية من التزنخ.
- التجانس: يفضل التجانس بين جميع مكونات العبوة في الطعم.
- أخرى: خالية من الشوائب العالقة.

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

الطاقة (سعر): ٦٨٤

الفيتامينات:

نسبة عالية: الثيامين نسبة متوسطة: نياسين نسبة منخفضة: ريبوفلافين

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: كالسيوم ، حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين / ٢١,٥ كربوهيدرات / ١٠,٢ دهون / ٦٢

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل في صفايح أو برطمانات زجاج أو بلاستيك محكمة الغلق .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- في الجو العادي ٢٠ - ٢٥ م° شهر- ثلاثة شهور .
- التبريد +٥ الى ١٠ م° :٦ شهور .
- التجميد -١٠ الى ١٨ م° :.....

طريقة التصنيع / الإعداد: مخلوط الطعمية المجمد Tamiah

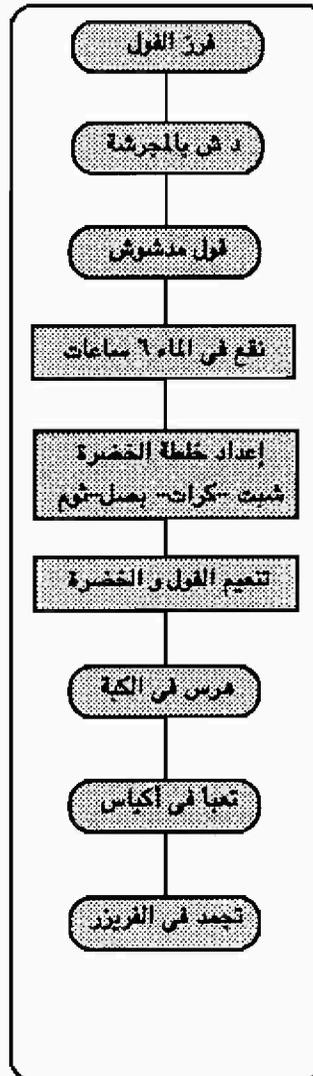
- موسم التنفيذ: فى أى وقت من العام.
- الخامات المطلوبة: فول مدشوش - خضرة.
- المستلزمات والمعدات: وحدة دش ، مدقة ، مفرمة ملوخية أو جرن صغير أو (مجرشة أو كبة).

طريقة التنفيذ:

- (١) يتم فرز الفول ويستبعد المصاب.
- (٢) يتم دش الحبوب بواسطة مجرشة خاصة.
- (٣) يتم التخلص من القشور الخارجية ويؤخذ الفول ويوزن منه ١ كجم أو يشتري الفول مدشوشاً.
- (٤) ينقع الفول المدشوش لمدة ١٠ ساعات حتى يحدث ليونة فى الأنسجة و تنخفض الى ٦ ساعات فى الصيف.
- (٥) يتم إعداد خلطة الخضرة (شبت - كرات - بصل- ثوم) بنسبة (٥٠جم):(٣٠٠جم):(١٠٠جم) (حم)/لكل كيلو.
- (٦) تنعم الخضرة بواسطة مفرمة الملوخية أو بواسطة جرن خاص.
- (٧) تضاف الخضرة الناعمة مع الفول المدشوش ويتم هرس الجميع بواسطة مدقة أو وحدة كبة كهربائية.
- (٨) تؤخذ الطعمية و الخضرة المعدة و تعبأ فى أكياس بولى إيثيلين و توضع فى الفريزر.

نصائح تطبيقية وصحية:

- الاســـــــخدام: مصدر جيد للبروتينات النباتية.
- الحفظ اثناء الاستهلاك: تحفظ فى الفريزر الكميات غير المستخدمة.
- الشئون الصحية: ينصح بعدم إستخدامها لمرضى القولون والتهاب الكبد و الوبستاريا.



شكل (٦١)
طريقة إعداد مخلوط الطعمية المجمد.

Tomato
Lycopersicon esculentum

الفدأء: طءاطم
الاسم العلمى:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية:

- الشكل: مستديرة أو بيضاوية مع إستدارة تبعاً للصفة.
- اللون: أحمر نون تبع إلى الأصفر أو الأخضر.
- الحجم: الأحجام الكبيرة هى المفضلة.
- أخرى: خالية من الإصابة الحشرية أو الندب السوداء.

الخواص الداخلية:

- الطعم: يعيل إلى عدم وجود مرارة أو حموضة زائدة.
- الرائحة: مميزة خالية من رائحة العفن.
- التجانس: يفضل تجانس الطعم بين مختلف أجزاء الثمرة.
- أخسرى: عدم وجود هرى أو طراوة أحد الأطراف.

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

الطاقة (سعر): ١٨

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: (أ)

نسبة متوسطة: (ب)

الأملاح المعدنية:

نسبة ضئيلة: كالسيوم ، حديد

نسبة عالية: بوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٠,٨ كربوهيدرات % ٤,٤ دهون %

ثالثاً: طريقة التداول و النقل: يتم التداول فى أقفاص مبطنه بالقش أو كراتين مبطنه بورق سوليفان مع الإحتياط التام أثناء النقل حتى لا يتأثر قوام

رابعاً: التخزين النموذجى: الطءاطم .

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °ف: حتى أسبوع تبعاً للنوع و درجة النضج .
- التبريد +٥ الى ١٠ °ف: حتى شهر تبعاً للنوع و درجة النضج .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °ف:

طريقة التصنيع / الإعداد: صلصة الطماطم

Tomato paste

- موسم التنفيذ: يوليو ، أغسطس ، ديسمبر، يناير.
- الخامات المطلوبة: طماطم، ملح خشن.
- المستلزمات والمعدات: حلة - ملاعق تقليب - برطمانات - مصدر حرارى.

طريقة التنفيذ: المنزلية:

- (١) يتم إختيار الطماطم الناضجة الحمراء ذات القشرة الخارجية الرقيقة و الطرية.
- (٢) تستعد أى ثمار مصابة أو حامضية.
- (٣) تنزع الأعناق الخضراء.
- (٤) تغسل الثمار جيداً بالماء الجارى.
- (٥) تقطع الثمار إلى أحجام صغيرة و تعصر باليد أو بالعصارات اليدوية أو الميكانيكية.
- (٦) يوضع العصير المصفى فى حلة لإجراء عملية التركيز لإنتاج الصلصة مع اضافة ١٪ ملح طعام .
- (٧) يرفع العصير على النار مع إجراء التقليل عندما يحدث لزوجة واضحة فى قوام العصير .
- (٨) توقف المعاملة الحرارية عندما يصل لون الصلصة إلى اللون الأحمر الداكن .
- (٩) تترك الحلة فترة وجيزة ثم تعبأ الصلصة فى برطمانات جافة ونظيفة ومعقمة.
- (١٠) يوضع طبقة بسيطة من الزيت (زيت طعام نقي) على السطح لمنع ظهور عفن - و يتم الغلق الجيد للبرطمانات.

نصائح تطبيقية وصحية :

- الاســـــــــــــــم: تستخدم بكثرة فى إعداد الطعام وإكسابه اللون الأحمر.
- الحفظ اثناء الاستهلاك: تغلق البرطمانات جيداً وتحفظ فى الثلاجة.
- الشئون الصحية: تمنع عن مرضى ضغط الدم وقرحة المعدة والإثنى عشر.



شكل (٦٢)
طريقة تصنيع صلصة الطماطم.



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: ينساب مع الاحتفاظ بلزوجة ظاهرية.
- اللون: أحمر فاتح إلى داكن .
- الحجم: أحجام مختلفة للعبوات.
- أخرى: غير منفصل المكونات.

الخواص الداخلية

- الطعم: يميل إلى الطعم الطور المميز لحتواه من التوابل.
- الرائحة: رائحة جميلة للبهارات المستخدمة.
- التجانس: متجانس تماما في المكونات ولا يوجد به شوائب.
- أخرى: خالي من بنور الطماطم.

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

الطاقة (سعر): ١١٣

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: (حـ)

نسبة متوسطة: (ا)

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: حديد ، كالسيوم

نسبة عالية: بوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % 2. - كربوهيدرات % ٢٤,١ دهون % ٠,٤

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يعبأ في زجاجات أو برطمانات زجاجية ويتم التداول والنقل في كراتين صغيرة .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- في الجو العادي ٢٠ - ٢٥ °م: ٦ شهور .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: يصل إلى سنة .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م:

طريقة التصنيع / الإعداد: كاتشب الطماطم

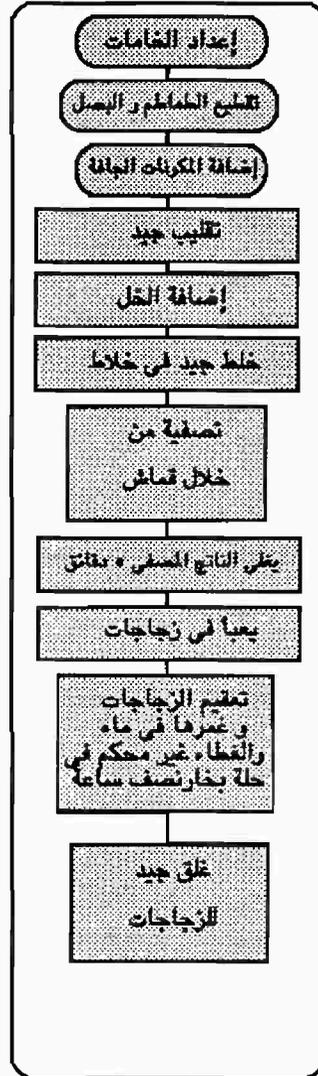
- موسم التنفيذ: عند توافر الطماطم أو الصلصة.
- الخامات المطلوبة: طماطم - بصل - خل - فلفل أسود - قرنفل - سكر - ملح - شطة.
- المستلزمات والمعدات: وعاء طهي - حلة بخار للتعقيم - سكين - شاش أو قطعة موسلين.

طريقة التنفيذ:

- (١) تعد الخامات المطلوبة بالنسب التالية:
- ٢ كجم طماطم أو بديل (٤٠٠ جم صلصة طماطم)، نصف كجم بصل، نصف كجم سكر ٦٠٠ ملل خل (سفره)، ١٥ جم قرنفل، ٥٠٠ جم، فلفل اسود ٢٥ جم ملح، ١٠ ملل شطة.
- (٢) تقطع الطماطم و البصل حلقات.
- (٣) يوضع فى وعاء طبخ.
- (٤) تضاف بقية المكونات على البصل والطماطم ويتم التقليب جيداً - أو يستخدم وحدة عصر أو كبة لخلط المكونات.
- (٥) يتم التصفية من خلال شاش أو قماش موسلين ضيق الثقوب.
- (٦) يوضع الناتج المصفى فى وعاء الطهى و تغلى لمدة ٥ دقائق
- (٧) يترك الناتج يبرد وبعياً فى زجاجات مع ترك الغطاء غير محكم.
- (٨) تعقم الزجاجات فى حلة بخار لمدة نصف ساعة مع السماح للمكونات بالتمدد أثناء التعقيم - ثم تفلق الزجاجات جيداً عندما تبرد.

نصائح تطبيقية وصحية :

- الاســـــخدام: تصلح للإستخدام مع الشيبسى والهامبرجر و السجؤ .
- الحفظ اثناء الاستهلاك: فى الجو العادى مع إحكام التغطية.
- الشئون الصحية: يمنع عن مرضى ضغط الدم وقرحة المعدة والإثنى عشر والتهاب الكبد وحصى الكلى.



شكل (٦٢)
طريقة تصنيع كاتشب الطماطم.