



### طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام.
- الخامات المطلوبة : ذرة شامية أو ذرة صفراء.
- المستلزمات والمعدات : خط إنتاج تصنيع النشا لمصنع مجهز حديث.

### طريقة التنفيذ :

- ١ - إستقبال وتخزين الذرة فى صوامع حديثة.
- ٢ - تنظيف الذرة بواسطة الفرايبيل - وأجهزة الفصل المغناطيسى.
- ٣ - إجراء خطوة نقع للذرة فى صهاريج تحت درجة حرارة ٤٥ - ٥٠ م° فى وجود نسبة من ثانى أكسيد الكبريت تعادل ٢٠٠ - ٣٠٠ جزء مليون ويتم النقع مدة ما بين ٣٦ - ٥٠ ساعة.
- ٤ - تجرى خطوة طحن أولى لتكسير الحبوب فى طواحين رأسية.
- ٥ - يتم فصل الجنين بعد ذلك فى أجهزة فصل الجنين على هيئة حرف لآ حيث يطفو الجنين أعلاها.
- ٦ - تجرى خطوة طحن أخرى على بقية أجزاء الحبة فى طواحين حجرية فى وجود الماء.
- ٧ - تدفع ناتج الطحن إلى مناخل سداسية فى وجود الماء حيث يتم فصل القشور - ويمر الباقي من هذه المناخل.
- ٨ - يتم فصل النشا من المحلول المار بعيداً عن الجزء البروتينى بواسطة أجهزة الفصل بالهيدروسيكلونات حيث يخرج النشا فى إتجاه ويخرج البروتين فى إتجاه آخر - ثم يخفف النشا ثم يطحن للتنعيم وربعياً.

### نصائح تطبيقية وصحية :

مصدر نشوى هام ويعتمد عن مرضى السكر والمرارة.

### - الحفظ اثناء الاستهلاك :

يحفظ فى مكان جاف مغلق جيداً - ويحفظ لفترة طويلة تصل إلى سنة.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٣٤٨

الفيتامينات : منخفضة : ثيامين

الأملاح المعدنية : منخفضة : فوسفور

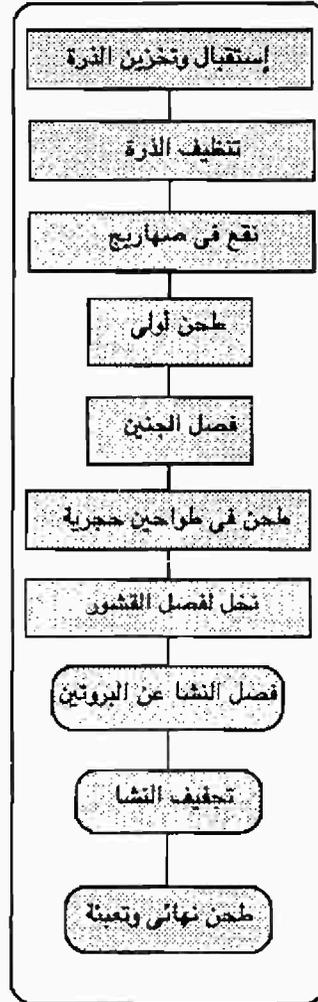
المكونات الأساسية للطعام :

دهون % ٠.٥-

كربوهيدرات % ٨٧-

بروتين % ٥-

ضئيلة : (أ)



شكل (١.٤)  
طريقة تصنيع نشأ الذرة.



## طريقة التصنيع / الإعداد:

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام.
- الخامات المطلوبة : عسل جلوكوز : ٤٤ - سكرورز : ٤٤ - جيلاتين : ٢ - زيت نخيل : ٠.٨ .
- المستلزمات والمعدات : خط إنتاج لصنع تجارى.

## طريقة التنفيذ :

- ١ - يتم إذابة الجيلاتين فى ضعف وزنه من الماء مع ضبط الحرارة عند ٦٠ م .
- ٢ - يتم وضع السكر والماء فى حلة تسخين بالبخار حتى ينوب.
- ٣ - يضاف الجلوكوز (عسل الجلوكوز) والتسخين حتى تصل الحرارة إلى ١٢٠ - ١٢٨ م (ارتباطاً بالقوام المطلوب).
- ٤ - يتم نقل الكمية فى حلة تقليب بها مقلب عمودى قوى.
- ٥ - يضاف الجيلاتين فى صورة معلق مع التقليب والضرب حتى الحصول على الحجم المطلوب.
- ٦ - يتم إضافة الزيت (بعد صهره) ببطء إلى الكمية مع إضافة أى مكسبات نكهة أو لون.
- ٧ - تنقل الدفعة إلى مناخذ تبريد ويتم فردها إلى السمك المطلوب أو يتم نقلها إلى وحدة تشكيل - وتقطيع.
- ٨ - تغلف القطع بعد التبريد - وتعبأ.

## - نصائح تطبيقية وصحية :

تمنع عن مرضى السكر والتهاب الكبد وقرحة المعدة والإثنى عشر.

## - الحفظ اثناء الاستهلاك :

تحفظ فى الجو العائى أو فى ظروف تبريد فى الثلاجة.

**أهم المدلولات الغذائية :** (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ٣٦٥

الفيتامينات : .....

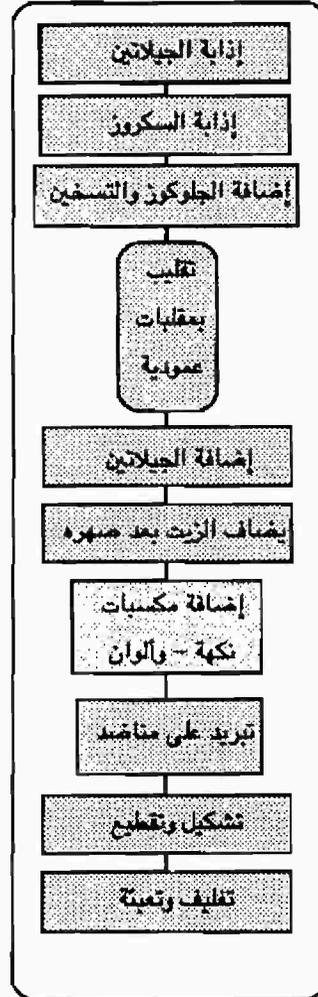
الأملاح المعدنية : .....

المكونات الأساسية للطعام :

دهون ١٪

كربوهيدرات ٨٨٪

بروتين ١٪



شكل (١٠٥)  
طريقة تصنيع النوجة