

Lupine
Lupinus spp.

الغذاء: ترمس
الاسم العلمي:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية:

- الشكل: بذور مستديرة و مبطة .
- اللون: أصفر فاتح.
- الحجم: يفضل التجانس في الحجم.
- أخرى: خالية من القوب و الإصابة الحشرية الحية و الميتة.

الخواص الداخلية:

- الطعم: خالي من اثار المرارة.
- الرائحة: خالية من رائحة العفن.
- التجانس: يفضل التجانس في الطعم.
- أخرى:

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

الطاقة (سعر): ١٧٠

الفييتامينات:

نسبة منخفضة: ثيامين ، النياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة متوسطة: الفوسفور و الحديد نسبة منخفضة: كالسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢٠ كربوهيدرات % ١٢ دهون % ٦,٥

ثالثاً: طريقة التداول و النقل: يتم التداول للترمس الجاف عن طريق التعبئة في أجولة من

الجوت و النقل بوسائل النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجي:

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

Apple
Malus sylvestris

الفدأء: تفاح
الاسم العلمى:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الطاهرية

- الشكل: مميز للتفاح (مستدير أو يعيل الى الإستدارة).
- اللون: يفضل اللون الأحمر- أو الأصفر تبعاً للصنف.
- الحجم: يفضل الأحجام الكبيرة أو المتوسطة.
- أخرى: يفضل عدم وجود بقع أو هرى دليل على زيادة النضج.

الخواص الدللية

- الطعم: حلو المذاق خالى من المرارة أو الطعم النشوى.
- الرائحة: رائحة مميزة خالية من المواد الغريبة.
- التجانس: يفضل التجانس فى الشكل و الحجم و اللون .
- أخرى: يفضل الأصناف ذات المقطع الناعم.

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

الطاقة (سعر): ٥٩

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: (ا) ، (ح)

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: حديد

نسبة متوسطة: البوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % كربوهيدرات % ١٥ دهون % ٠,٥

ثالثاً: طريقة التداول و النقل: يتم التداول فى صناديق كرتون أو خشب مع لف الثمار بورق شمعى و النقل بواسطة السيارات العادية أو المبردة .

رابعاً: التخزين النموذجى:

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

Tamarind
Tamarindus indica

الفدء: نمر هندي
الاسم العلمي:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: يوجد على هيئة كور طرية متماسكة .
- اللون: بني يشويه الإصفرار.
- الحجم: يباع على هيئة قطع - أو كور مستديرة.
- أخرى: خالي من الآفات و الحشرات الحية و الميتة.

الخواص الداخلية (المشروب)

- الطعم: مميز به درجة حلوة مع السكر مع طعم قابض مستحب .
- الرائحة: مميزة.
- التجانس: يفضل التجانس بين جميع المكونات.
- أخرى:

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

الطاقة (سعر): ٢٩٠

الفيتامينات:

نسبة متوسطة: ثيامين
نسبة منخفضة: ريبوفلافين ، نياسين ، (جـ)

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: كالسيوم ، فوسفور ، حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢,١ كربوهيدرات % ٦٨,٨ دهون % ٠,٤

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل في أجولة أو مشنات أو في أكياس بولى إيثيلين و يتم النقل بوسائل النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجي:

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

Figs
Ficus carica

التين
الغذاء:
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: مكتمل النضج مع وجود شق طولي.
- اللون: بني فاتح الى قاتم - خالي من اللون الأخضر.
- الحجم: يفضل الحجم المتجانس أثناء الشراء.
- أخرى: خالي من الاصابة الحشرية و النباتية.

الخواص الداخلية

- الطعم: طعم مميز حلو - خالي من المرارة - وآثار الرمل أو التراب.
- الرائحة: رائحة مميزة خالية من آثار الحموضة و الفساد.
- التجانس: يفضل وجود تجانس في طعم الثمرة الداخلي.
- أخرى:

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

الطاقة (سعر): ٨٨

الفيتامينات:

نسبة ضئيلة: فيتامينات (ب)

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: كالسيوم ، حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ١,٤ كربوهيدرات % ١٦,١٧ دهون % ٠,٤

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

في سلال من الجريد بأوزان صغيرة مع تبطينها بورق التين - و النقل السريع الى أماكن الإستهلاك .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- في الجو العادي ٢٠ - ٢٥ °م: يوم - يومين .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: ثلاثة أيام - أسبوع .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م: ٦ شهور بشرط إستخدامه في أغراض التصنيع .

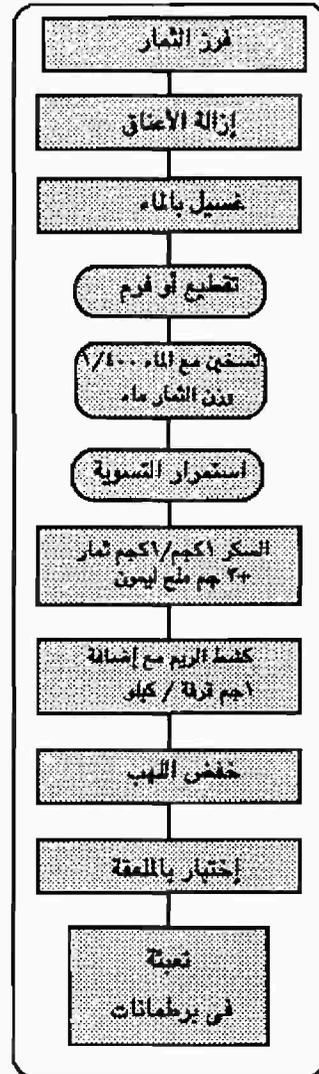
- موسم التنفيذ: أغسطس - سبتمبر من كل عام.
- الخامات المطلوبة: تين - سكر - ملح ليمون - قرفة.
- المستلزمات والمعدات: حلة - برطمانات - أدوات تقليب - مصدر حرارى.

طريقة التنفيذ

- (١) فرز الثمار وإستبعاد التالفة والخضراء.
- (٢) إزالة الأعناق الثمرية وتوزن الثمار.
- (٣) غسيل الثمار بالماء الجارى.
- (٤) تقطيع الثمار إلى قطع صغيرة أو فرمها.
- (٥) يضاف قليل من الماء إلى الثمار وترفع على النار.
- (٦) مع إقتراب التسوية يضاف السكر تدريجياً إلى الثمار بمعدل ١ كيلو سكر لكل كيلو من وزن الثمار.
- (٧) يضاف أثناء التسوية إلى الحلة ملح ليمون (حامض ستريك) بمعدل ٢٠جم / كيلو سكر مستخدم و يساعد ذلك في عدم تسكير المربى .
- (٨) مع حدوث تماسك في قوام المربى يخفض اللهب و يستمر فى التقليب .
- (٩) يراعى كشط الريم من على سطح المربى و تضاف القرفة .
- (١٠) يستمر فى التسوية حتى يصبح القوام مناسباً و يختبر ذلك بوضع قليل من المربى فى ملعقة و تترك لتنساب منها فيلاحظ لزوجة واضحة و صعوية فى سقوط المربى من الملعقة.
- (١١) تترك المربى قليلاً ثم تعبأ و هى ساخنة فى برطمانات نظيفة و تغطى بالغطاء ثم تغلق جيداً بعد تمام وصولها إلى درجة حرارة الجو العادى .

نصائح تطبيقية وصحية :

- الاسم: _____تخدام: مصدر هام للطاقة.
- الحفظ اثناء الاستهلاك: يفلق البرطمان جيداً مع وضعه فى الثلاجة .
- الشئون الصحية: يستخدم بحذر لمن يقوم بعمل رجيم أو مرضى السكر والمرارة والتهاب الكبد.



شكل (٢٧)
طريقة تصنيع مربى التين.

Prickly pear
Opuntia ssp.

الهداء: تين شوكي
الاسم العلمي:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الطاهرية

- الشكل: ثمار كثرة الشكل محاطة بقشرة سميكة بها بنور و شوك .
- اللون: بين الأخضر الى الأصفر الى البني المصفر .
- الحجم: يفضل الأحجام الكبيرة .
- أخرى: يفضل عدم وجود هرى فى جوانب الثمار .

الخواص الداخلية

- الطعم: طو خالى من الحموضة .
- الرائحة: عادية خالية من آثار الفساد .
- التجانس: يفضل وجود تجانس فى مكونات الثمرة من ناحية الطعم .
- أخرى:

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

الطاقة (سعر): ٤٢

الفيتامينات:

نسبة عالية: (ج)
نسبة ضئيلة: الثيامين

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: كالسيوم ، حديد
نسبة ضئيلة: فوسفور

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ١,٤ كربوهيدرات % ٥,٥ دهون % ١,٤

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل فى أقفاص أو مشنات أو أقفاص
بواسطة وسائل النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ م°: ٢ - ٧ أيام .
- التبريد +٥ الى ١٠ م°: أسبوعان .
- التجميد -١٠ الى ١٨ م°: ثلاثة شهور .