



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: متناسق التكوين.
- اللون: أبيض و يميل إلى الأصفر .
- الحجم: يفضل الأحجام المتوسطة الصغيرة في العمر ..
- أخرى: يفضل أن تكون مذبوحة على الطريقة الإسلامية .

الخواص الداخلية

- الطعم: مميز و خالي من الفساد .
- الرائحة: مميزة و خالية من الزناخة.
- التجانس: وجود تناسق في الأجزاء.
- أخرى:

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوي ١٠٠ جم مادة تؤكل) دجاج مقل

الطاقة (سعر): ١٨٢

الفيتامينات:

نسبة عالية: النياسين نسبة متوسطة: الريبوفلافين نسبة منخفضة: الثيامين

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: البوتاسيوم نسبة منخفضة: فوسفور و حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢٢ كربوهيدرات % دهون % ١٠,٥٢

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم النقل و التداول للدجاج تحت ظروف التجميد .

رابعاً: التخزين النموذجي:

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



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : عند توافر الذرة.
- الخامات المطلوبة : ذرة شامية (أو صفراء).
- المستلزمات والمعدات : خط إنتاج لمصنع تجارى.

طريقة التنفيذ :

- ١ - إستلام وغرلة وتنظيف الذرة بواسطة الفرايل.
- ٢ - إجراء خطوة التكييف ورفع الرطوبة بواسطة الرش بالماء حتى تصل إلى ١٩ - ٢١ ٪.
- ٣ - إزالة الجنين والقشور عن طريق إمرار الحبوب أولاً على بخار حتى يعمل تطرية فى الحبوب ثم إمرار الحبوب فى جهاز على هيئة كون به نتوءات تساعد على فصل الجنين والقشور بواسطة الإحتكاك.
- ٤ - تجفيف الحبوب بعد ذلك بواسطة مجففات إسطوانية لتصل إلى ما يقرب من ١٥ ٪ رطوبة.
- ٥ - فصل الأجزاء عن طريق المناخل وذلك لإستبعاد الجنين والقشور الخارجية.
- ٦ - يتم إجراء طحن للجزء المتبقى بعد إزالة الجنين والقشرة عن طريق السلندرات - أو حجارة الطحن.
- ٧ - نخل الناتج - وإعادة طحن الأجزاء الخشنة حتى الحصول على دقيق الذرة - ويعبأ فى أجولة ويسوق.

نصائح تطبيقية وصحية :

يستخدم فى صناعة الخبز وبعض الحلوى - ويبتعد عن مرضى المارارة والتهاب الكبد.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

يحفظ فى الجو العادى أو تحت ظروف تبريد.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ٢٤٠

الفيتامينات : متوسطة : ثيامين ضئيلة : (أ) ، نياسين وريبوفلاذين

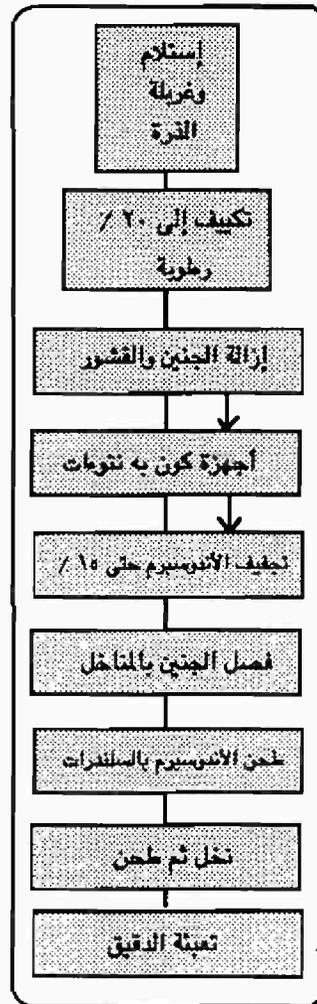
الأملاح المعدنية : عالية : بوتاسيوم متوسطة : حديد وفوسفور

المكونات الأساسية للطعام :

دهون ١ %

كربوهيدرات ٧٥ %

بروتين ١ %



شكل (٤١)
طريقة صناعة دقيق الذرة.



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام.
- الخامات المطلوبة : قمع من أى صنف *Triticum vulgare*
- المستلزمات والمعدات : خط إنتاج لطحن سلندرات حديث.

طريقة التنفيذ :

- ١ - استقبال وتخزين القمع فى صوامع حديثة.
- ٢ - تنظيف القمع بواسطة الفرايل - وأجهزة الفصل المغناطيسى.
- ٣ - إجراء عملية غسيل للقمع فى أجهزة الفسالة والتشاف .
- ٤ - يتم ترك القمع فترة ١٢ - ١٨ ساعة كخطوة تكييف للحبوب .
- ٥ - يسحب القمع الذى تم تكييفه إلى مطاحن السلندرات حيث يمر على مجموعة من أزواج السلندرات الحديدية ذات السنون التى تساعد فى الطحن المتدرج للحبوب.
- ٦ - تجرى خطوة نخل فى أجهزة نخل حديثة تسمى بلانسفترات بعد كل خطوة طحن.
- ٧ - يستخدم أجهزة تنقية تسمى السرنقات لزيادة نقاوة الدقيق من الردة.
- ٨ - يتم توجيه الدقيق - والردة - والسيميولينا (السميد) إلى صوامع ومخازن خاصة وتجرى التعبئة فى أجولة.

نصائح تطبيقية وصحية :

يستخدم فى أغراض صناعة الخبز - والبطوى - ويمنع عن مرضى السكر.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

يحفظ فى مكان بارد مهبى بعيداً عن الرطوبة.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٣٣٨

الفيتامينات : منخفضة : ثيامين وريبوفلافين ونياسين

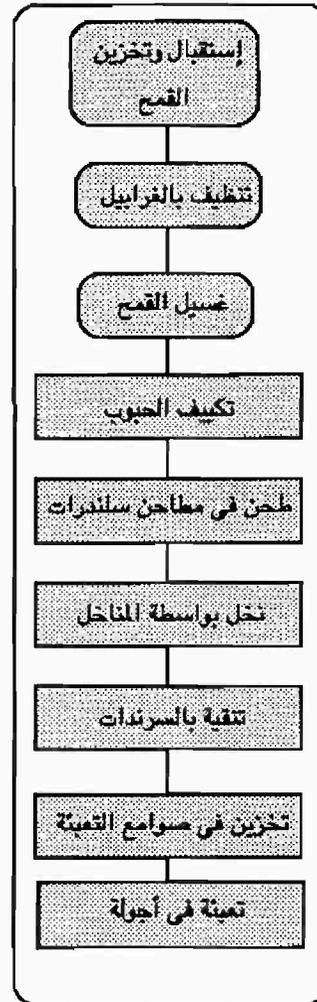
الأملاح المعدنية : منخفضة : فوسفور وبوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام :

دهون % ١ - ١.٨

كربوهيدرات % ٧٠ - ٧٣

بروتين % ١١ - ١٣



شكل (٤١)

طريقة صناعة دقيق الذرة.