

ملحق (١) جدول تحويل درجات الحرارة

يوضح هذا الجدول كيفية تحويل درجات الحرارة المئوية الي درجات الحرارة الفهرنهايتيه حيث نجد ان الارقام الموضوعه بين الاقواس () تدل علي اى من الدرجات المئوية أو الفهرنهايتيه المطلوب تحويلها الي المقياس المخالف فمثلا اذا كان الرقم بين القوسين (١٢٠) ممثلا لدرجة الحرارة الفهرنهايتية فان ما يقابلها من درجة الحرارة المئوية يكون ٤٨٫٨٩ وهو على يمين القوس (أ) أما اذا كان نفس الرقم ممثلا لدرجة الحرارة المئوية فان ما يقابلها من درجة الحرارة الفهرنهايتية يكون ٢٤٨ وهو على يسار القوس (ب) وهكذا .

ب		أ	ب		أ
٥٣٫٦٠	(١٢)	١١١-	١٤٨-	(١٠٠-)	٧٣٫٢-
٥٧٫٢٠	(١٤)	١٠٠-	١٣٠-	(٩٠-)	٧٦٫٨-
٦٠٫٨٠	(١٦)	٨٨٫٩-	١١٢-	(٨٠-)	٦٢٫٢-
٦٤٫٤٠	(١٨)	٧٧٫٨-	٩٤-	(٧٠-)	٥٦٫٧-
٦٨٫٠٠	(٢٠)	٦٦٫٧-	٧٦-	(٦٠-)	٥١٫١-
٧١٫٦٠	(٢٢)	٥٥٫٦-	٥٨-	(٥٠-)	٤٥٫٩-
٧٥٫٢٠	(٢٤)	٤٤٫٤-	٤٠-	(٤٠-)	٤٠٫٠-
٧٨٫٨٠	(٢٦)	٣٣٫٣-	٢٢-	(٣٠-)	٣٤٫٤-
٨٢٫٤٠	(٢٨)	٢٢٫٢-	٤-	(٢٠-)	٢٨٫٩-
٨٦٫٠٠	(٣٠)	١١٫١-	١٤٫٠٠٠-	(١٠-)	٢٣٫٣-
٨٩٫٦٠	(٣٢)	صفر	٣٢٫٠٠	(صفر)	١٧٫٨-
٩٣٫٢٠	(٣٤)	١٫١١	٣٥٫٦٠	(٢)	١٦٫٧-
٩٦٫٨٠	(٣٦)	٢٫٢٢	٣٩٫٢٠	(٤)	١٥٫٦-
١٠٠٫٤٠	(٣٨)	٣٫٣٣	٤٢٫٨٠	(٦)	١٤٫٤-
١٠٤٫٠٠	(٤٠)	٤٫٤٤	٤٦٫٤٠	(٨)	١٣٫٣-
١٠٧٫٦٠	(٤٢)	٥٫٥٦	٥٠٫٠٠	(١٠)	١٢٫٢-

تابع ملحق (١)

ب		أ	ب		أ
٢١٢ر٠٠	(١٠٠)	٣٧ر٧٨	١١١ر٢٠	(٤٤)	٦ر٦٧
٢١٥ر٦٠	(١٠٢)	٣٨ر٨٩	١١٤ر٨٠	(٤٦)	٧ر٧٨
٢١٩ر٢٠	(١٠٤)	٤٠ر٠٠	١١٨ر٤٠	(٤٨)	٨ر٨٩
٢٢٢ر٨٠	(١٠٦)	٤١ر١١	١٢٢ر٠٠	(٥٠)	١٠ر٠٠
٢٢٦ر٤٠	(١٠٨)	٤٢ر٢٢	١٢٥ر٦٠	(٥٢)	١١ر١١
٢٣٠ر٠٠	(١١٠)	٤٣ر٣٣	١٢٩ر٢٠	(٥٤)	١٢ر٢٢
٢٣٣ر٦٠	(١١٢)	٤٤ر٤٤	١٣٢ر٨٠	(٥٦)	١٣ر٣٣
٢٣٧ر٢٠	(١١٤)	٤٥ر٥٦	١٣٦ر٤٠	(٥٨)	١٤ر٤٤
٢٤٠ر٨٠	(١١٦)	٤٦ر٦٧	١٤٠ر٠٠	(٦٠)	١٥ر٥٦
٢٤٤ر٤٠	(١١٨)	٤٧ر٧٨	١٤٣ر٦٠	(٦٢)	١٦ر٦٧
٢٤٨ر٠٠	(١٢٠)	٤٨ر٨٩	١٤٧ر٢٠	(٦٤)	١٧ر٧٨
٢٥١ر٦٠	(١٢٢)	٥٠ر٠٠	١٥٠ر٨٠	(٦٦)	١٨ر٨٩
٢٥٥ر٢٠	(١٢٤)	٥١ر١١	١٥٤ر٤٠	(٦٨)	٢٠ر٠٠
٢٥٨ر٨٠	(١٢٦)	٥٢ر٢٢	١٥٨ر٠٠	(٧٠)	٢١ر١١
٢٦٢ر٤٠	(١٢٨)	٥٣ر٣٣	١٦١ر٦٠	(٧٢)	٢٢ر٢٢
٢٦٦ر٠٠	(١٣٠)	٥٤ر٤٤	١٦٥ر٢٠	(٧٤)	٢٣ر٣٣
٢٦٩ر٦٠	(١٣٢)	٥٥ر٥٦	١٦٨ر٨٠	(٧٦)	٢٤ر٤٤
٢٧٣ر٢٠	(١٣٤)	٥٦ر٦٧	١٧٢ر٤٠	(٧٨)	٢٥ر٥٦
٢٧٦ر٨٠	(١٣٦)	٥٧ر٧٨	١٧٦ر٠٠	(٨٠)	٢٦ر٦٧
٢٨٠ر٤٠	(١٣٨)	٥٨ر٨٩	١٧٩ر٦٠	(٨٢)	٢٧ر٧٨
٢٨٤ر٠٠	(١٤٠)	٦٠ر٠٠	١٨٣ر٢٠	(٨٤)	٢٨ر٨٩
٢٨٧ر٦٠	(١٤٢)	٦١ر١١	١٨٦ر٨٠	(٨٦)	٣٠ر٠٠
٢٩١ر٢٠	(١٤٤)	٦٢ر٢٢	١٩٠ر٤٠	(٨٨)	٣١ر١١
٢٩٤ر٨٠	(١٤٦)	٦٣ر٣٣	١٩٤ر٠٠	(٩٠)	٣٢ر٢٢
٢٩٨ر٤٠	(١٤٨)	٦٤ر٤٤	١٩٧ر٦٠	(٩٢)	٣٣ر٣٣
٣٠٢ر٠٠	(١٥٠)	٦٥ر٥٦	٢٠١ر٢٠	(٩٤)	٣٤ر٤٤
٣٠٥ر٦٠	(١٥٢)	٦٦ر٦٧	٢٠٤ر٨٠	(٩٦)	٣٥ر٥٦
٣٠٩ر٢٠	(١٥٤)	٦٧ر٧٨	٢٠٨ر٤٠	(٩٨)	٣٦ر٦٧

تابع ملحق (۱)

پ		ا	پ		ا
۴۱۳٫۶۰	(۲۱۲)	۱۰۰٫۰۰	۳۱۲٫۸۰	(۱۵۶)	۶۸٫۸۹
۴۱۷٫۲۰	(۲۱۴)	۱۰۱٫۱۱	۳۱۶٫۴۰	(۱۵۸)	۷۰٫۰۰
۴۲۰٫۸۰	(۲۱۶)	۱۰۲٫۲۲	۳۲۰٫۰۰	(۱۶۰)	۷۱٫۱۱
۴۲۴٫۴۰	(۲۱۸)	۱۰۳٫۳۳	۳۲۳٫۶۰	(۱۶۲)	۷۲٫۲۲
۴۲۸٫۰۰	(۲۲۰)	۱۰۴٫۴۴	۳۲۷٫۲۰	(۱۶۴)	۷۳٫۳۳
۴۳۱٫۶۰	(۲۲۲)	۱۰۵٫۵۶	۳۳۰٫۸۰	(۱۶۶)	۷۴٫۴۴
۴۳۵٫۲۰	(۲۲۴)	۱۰۶٫۶۷	۳۳۴٫۴۰	(۱۶۸)	۷۵٫۵۶
۴۳۸٫۸۰	(۲۲۶)	۱۰۷٫۷۸	۳۳۸٫۰۰	(۱۷۰)	۷۶٫۶۷
۴۴۲٫۴۰	(۲۲۸)	۱۰۸٫۸۹	۳۴۱٫۶۰	(۱۷۲)	۷۷٫۷۸
۴۴۶٫۰۰	(۲۳۰)	۱۱۰٫۰۰	۳۴۵٫۲۰	(۱۷۴)	۷۸٫۸۹
۴۴۹٫۶۰	(۲۳۲)	۱۱۱٫۱۱	۳۴۸٫۸۰	(۱۷۶)	۸۰٫۰۰
۴۵۳٫۲۰	(۲۳۴)	۱۱۲٫۲۲	۳۵۲٫۴۰	(۱۷۸)	۸۱٫۱۱
۴۵۶٫۸۰	(۲۳۶)	۱۱۳٫۳۳	۳۵۶٫۰۰	(۱۸۰)	۸۲٫۲۲
۴۶۰٫۴۰	(۲۳۸)	۱۱۴٫۴۴	۳۵۹٫۶۰	(۱۸۲)	۸۳٫۳۳
۴۶۴٫۰۰	(۲۴۰)	۱۱۵٫۵۶	۳۶۳٫۲۰	(۱۸۴)	۸۴٫۴۴
۴۶۷٫۶۰	(۲۴۲)	۱۱۶٫۶۷	۳۶۶٫۸۰	(۱۸۶)	۸۵٫۵۶
۴۷۱٫۲۰	(۲۴۴)	۱۱۷٫۷۸	۳۷۰٫۴۰	(۱۸۸)	۸۶٫۶۷
۴۷۴٫۸۰	(۲۴۶)	۱۱۸٫۸۹	۳۷۴٫۰۰	(۱۹۰)	۸۷٫۷۸
۴۷۸٫۴۰	(۲۴۸)	۱۲۰٫۰۰	۳۷۷٫۶۰	(۱۹۲)	۸۸٫۸۹
۴۸۲٫۰۰	(۲۵۰)	۱۲۱٫۱۱	۳۸۱٫۲۰	(۱۹۴)	۹۰٫۰۰
۴۸۵٫۶۰	(۲۵۲)	۱۲۲٫۲۲	۳۸۴٫۸۰	(۱۹۶)	۹۱٫۱۱
۴۸۹٫۲۰	(۲۵۴)	۱۲۳٫۳۳	۳۸۸٫۴۰	(۱۹۸)	۹۲٫۲۲
۴۹۲٫۸۰	(۲۵۶)	۱۲۴٫۴۴	۳۹۲٫۰۰	(۲۰۰)	۹۳٫۳۳
۴۹۶٫۴۰	(۲۵۸)	۱۲۵٫۵۶	۳۹۵٫۶۰	(۲۰۲)	۹۴٫۴۴
۵۰۰٫۰۰	(۲۶۰)	۱۲۶٫۶۷	۳۹۹٫۲۰	(۲۰۴)	۹۵٫۵۶
۵۰۳٫۶۰	(۲۶۲)	۱۲۷٫۷۸	۴۰۲٫۸۰	(۲۰۶)	۹۶٫۶۷
۵۰۷٫۲۰	(۲۶۴)	۱۲۸٫۸۹	۴۰۶٫۴۰	(۲۰۸)	۹۷٫۷۸
۵۱۰٫۸۰	(۲۶۶)	۱۳۰٫۰۰	۴۱۰٫۰۰	(۲۱۰)	۹۸٫۸۹

تابع ملحق (١)

ب		ا	ب		ا
٦٥٢ر٠٠	(٢٤٥)	١٧٢ر٨٩	٥١٤ر٤	(٢٦٨)	١٢١ر١١
٦٦٢ر٠٠	(٢٥٠)	١٧٦ر٦٧	٥١٨ر٠٠	(٢٧٠)	١٢٢ر٢٢
٦٧١ر٠٠	(٢٥٥)	١٧٩ر٤٤	٥٢١ر٦٠	(٢٧٢)	١٢٣ر٣٣
٦٨٠ر٠٠	(٢٦٠)	١٨٢ر٢٢	٥٢٥ر٢٠	(٢٧٤)	١٢٤ر٤٤
٦٨٩ر٠٠	(٢٦٥)	١٨٥ر٠٠	٥٢٨ر٨٠	(٢٧٦)	١٢٥ر٥٦
٦٩٨ر٠٠	(٢٧٠)	١٨٧ر٧٨	٥٣٢ر٤٠	(٢٧٨)	١٢٦ر٦٧
٧٠٧ر٠٠	(٢٧٥)	١٩٠ر٥٦	٥٣٦ر٠٠	(٢٨٠)	١٢٧ر٧٨
٧١٦ر٠٠	(٢٨٠)	١٩٣ر٣٣	٥٣٩ر٦٠	(٢٨٢)	١٢٨ر٨٩
٧٢٥ر٠٠	(٢٨٥)	١٩٦ر١١	٥٤٣ر٢٠	(٢٨٤)	١٤٠ر٠٠
٧٣٤ر٠٠	(٢٩٠)	١٩٨ر٨٩	٥٤٦ر٨٠	(٢٨٦)	١٤١ر١١
٧٤٣ر٠٠	(٢٩٥)	٢٠١ر٦٧	٥٥٠ر٤٠	(٢٨٨)	١٤٢ر٢٢
٧٥٢ر٠٠	(٤٠٠)	٢٠٤ر٤٤	٥٥٤ر٠٠	(٢٩٠)	١٤٣ر٣٣
٧٧٠ر٠٠	(٤١٠)	٢١٠ر٠٠	٥٥٧ر٦٠	(٢٩٢)	١٤٤ر٤٤
٧٨٨ر٠٠	(٤٢٠)	٢١٥ر٢٢	٥٦١ر٢٠	(٢٩٤)	١٤٥ر٥٦
٨٠٦ر٠٠	(٤٣٠)	٢٢١ر١١	٥٦٤ر٨٠	(٢٩٦)	١٤٦ر٦٧
٨٢٤ر٠٠	(٤٤٠)	٢٢٦ر٦٧	٥٦٨ر٤٠	(٢٩٨)	١٤٧ر٧٨
٨٤٢ر٠٠	(٤٥٠)	٢٣٢ر٢٢	٥٧٢ر٠٠	(٣٠٠)	١٤٨ر٠٩
٨٦٠ر٠٠	(٤٦٠)	٢٣٧ر٧٨	٥٨١ر٠٠	(٣٠٥)	١٥١ر٦٧
٨٧٨ر٠٠	(٤٧٠)	٢٤٣ر٣٣	٥٩٠ر٠٠	(٣١٠)	١٥٤ر٤٤
٨٩٦ر٠٠	(٤٨٠)	٢٤٨ر٨٩	٥٩٩ر٠٠	(٣١٥)	١٥٧ر٢٢
٩١٤ر٠٠	(٤٩٠)	٢٥٤ر٤٤	٦٠٨ر٠٠	(٣٢٠)	١٦٠ر٠٠
٩٣٢ر٠٠	(٥٠٠)	٢٦٠ر٠٠	٦١٧ر٠٠	(٣٢٥)	١٦٢ر٧٨
١٠٢٢ر٠٠	(٥٥٠)	٢٨٧ر٧٨	٦٢٦ر٠٠	(٣٣٠)	١٦٥ر٥٦
١١١٢ر٠٠	(٦٠٠)	٢١٥ر٥٦	٦٣٥ر٠٠	(٣٣٥)	١٦٨ر٣٣
١٢٩٢ر٠٠	(٧٠٠)	٢٧١ر١١	٥٨٠ر٠٠	(٣٤٠)	١٧١ر١١

REFERENCES

- A. O. A. C. (1984). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 14th Ed. Published by the Association of Official Analytical Chemists Arlington , Virginia 22209 U.S.A
- Ayre J.C. Munddt J.O. and Sandine . W.E. (1980) Microbiology of Foods. W.H. Freeman and Company San Francisco.
- Bano. Z. and Rajarathnam, S.(1986) Vitamin values of Pleurotus Mushrooms. Qual plant plant foods Human Nutr 36. 11 - 15
- Bhandari, I. M. and Misra, N.D. (1974). Flocculating agent. Indian 128, 910, 04 May 1974, Appl. 128, 910, 20 Oct, 1970, 3 pp. c.f. Chem. Abstr. 82, 7490 m,(1975)
- Bomben, J.L.; Kitson, J.A. and Morgan, A.I. (1966). Vacuum stripping of aromas. Food Tech. 20, 1219.
- Cruess, W.V. (1958), Commercial fruit and vegetable products. Mc. Graw Hill Book Co. INC. New York.
- Desrosier, N,W, (1963). The Technology of food preservation. Copyright by the AVI Publishing Company, INC. Westport, Connecticut.
- Fenaroli, G. (1971) Fenaroli's handbook of flavor ingredients. The Chemical Rubber Company, 8901, Parkway, cleveland, Ohio, U.S.A.
- Fox, B.A and Cameron, A.G. (1963). Food science. A chemical approach. Holder and Stoughton Educational, Printed in Great Britain

Frazier, W.C. and Westhoff. D.C. (1978) Food Microbiology . Third Edition Tata MC. Graw . Publishing Company limited New Delhi

Furia, T.E. (1972). Handbook of food additives, 2 nd Ed. CRC press. A Division of the Chemical Rubber Co. 18901 Cranwood Parkway, Cleveland, Ohio 44128.

Ghoneim, S. A (1989) Encyclopedia of food control laws Dar El Gam-el. Baurot (In Arabic)

Guadagni, D.G.; Bomben, J.L. and Mannheim, H.C.(1970). Effect of temperature on stability of orange aroma solution. Food Sci. 35, 279.

Guenther, E. (1961). The essential oils. VoL. I, 4th Ed. D. Van Nostrand Company, INC. Princeton New Jersey . Toronto, New York. London.

Hanson, L.P. (1975). Commercial Processing of vegetables. Published in U.S.A. by Noyes Data Corporation. Noyes Building, Park Ridge, New Jersey 07656.

Harry, R.G. and Mumford, P.B. (1946). Modern cosmeticology 2nd Ed. Leonard Hill Limited London.

Joslyn, M.A. and lavens, A.S. (1958). These nomographs simplify syrup calculations. Food Eng. 30, No. 9 108 - 110.

Labuza, T.P. (1977). Food and your well - being. Copyright by West publishing Co. St. Paul. New York Boston. Los Angeles. San Francisco.

Merory, J. (1968). Food Flavorings composition, manufacture and use.

2nd Ed. The AVI Publishing Company, INC. West Port, Connecticut, U.S.A.

Mountney J.G. and Gould A.W. (1988) Practical food microbiology and technology. AVI Book Published by Van Nestrand Reinhold Company N.y.

Nordell, E. (1961). Water treatment for industrial and other uses. 2nd Ed. Reinhold Publishing Corporation, New york Chapman & Hall, Ltd.

London.

Pavia, D.L.; Lampman, G.M. and Kriz, G.S. (1976). Introduction to organic Laboratory techniques a contemporary approach. W.B. Saunders Company Philadelphia. London. Toronto.

Pearson, R.A. (1904) The composition of milk and cream, and their by products. Cornell Reading Course for farmers. Ser. S, No 22, 401 - 416

Peleg, M. and Mannheim, C.H.(1970). Production of frozen orange - juice concertrate from centrifugally separated serum and pulp Food Sci., 35.649.

Poher, N. (1968). Food science. The AVI Publishing Company, INC.

Poucher, W.A. (1959). Perfumes, cosmetics and soaps . 7th Ed. Chapman and Hall LTD, London.

Rajarathnam, S Bano. Z. and patwardhan, M.V(1983) Post. harvest physiology and storage of the white oyster mushroom *Pleurotus flabellatus* J. Fd. Tachnol, 18 : 153 - 162.

- Rauch, G.H. (1952). Jam manufacture, a reprint of the first ed. Barnicotts Limited at the Wessex Press in Taunton, London,
- Riegel, E.R. (1949). Industrial chemistry. 4th Ed. Reinhold Publishing Corporation New York, U.S.A.
- Sauna, M.N and Pietrini, p.p.(1978). Preparing table Olives. Ind. Aliment, 17 (1), 17 - 20.
- Tressler, D.K. and Joslyn, M.A. (1961). Fruit and vegetable juice processing technology. The AVI Publishing Company, INC.
- Vazquez, A.; Janer, M. and Pellisso, F. (1961). The bitter principle of olives. 1. Preliminary note, Grasas and Aceities, 12, 19 - 22.
- Weissberger, A. (1959). Physical methods of organic chemistry. Vol. I part 2. Interscience Publishers, INC. New York.
- Woodman, A.G. (1941) Food analysis. Fourth Ed. Mc.Graw - Hill Book Company, INC. New York. London.
- Woodroof, J.G. and Luh, B.S. (1975). Commercial fruit processing. Copyright by the AVI Publishing Company, INC. Westport, Connecticut.
- Woodroof, J.G. and Philips, G.F. (1974). Beverages; carbonated and noncarbonated. The AVI Publishing Company, INC,
- Zapsalis, C. and Beck, R.A. (1985). Food chemistry and nutritional biochemistry. Published by John Wiley and Sons, INC.