

مقدمة

يحتوى على الأسس والطرق التكنولوجية المتبعة لعدد كبير من الصناعات الغذائية الهامة والتي تستهلك بكميات كبيرة فى مصر ومعظم الدول العربية .

يتضمن هذا الكتاب صناعة النشا من مختلف مصادره وخاصة من الذرة - والقمح - وكسر الأرز - والبطاطس - وكذلك طرق انتاج بعض نوعيات من النشا المعدل فى خصائصه .

يحتوى الكتاب على طريقة تصنيع الجلوكوز - سواء بأسلوب التحلل المائى الخامضى أو بالإنزيمات ، وكذلك الأساليب التكنولوجية لإنتاج نماذج من السكريات المحولة - والفركتوز والمحليات الصناعية .

يشمل الكتاب على طريقة إنتاج السكر الخام من قصب السكر وكذلك بنجر السكر بالإضافة إلى الأساليب المستخدمة فى تكرير السكر .

يحتوى هذا الكتاب أيضا على بعض الصناعات التى تعتمد على السكريات فى تصنيعها مثال الحلوى الجافة والكراملة والتوفى والفوندان والحلوى المسكرة .

يضم الكتاب أيضا أساليب إنتاج الحلوى الشرقية - والحلوى الطحينية وكما يشمل أيضا توضيح أسس إنتاج منتجات أخرى خاصة مثال الكاكاو والشيكولاتة . والشاي بنوعيه الأسود والأخضر . وكذلك البن ومشروبات القهوة . ويتناول أيضا طرق انتاج البروتينات النباتية ؛ ولقد شارك المؤلف الثانى فى كتابة الفصل الخامس والسابع والعاشر من هذا الكتاب .

تحريرا فى ١٩٩٧/٥/٧

المؤلفان

أ.د. مصطفى كمال مصطفى

د. خليل إبراهيم خليل