



طريقة التصنيع / الإعداد:

- موسم التنفيذ: فى أى وقرق من العام.
- الخامات المطلوبة: لحم مفروم - مواد مالئة نباتية وحيوانية - بهارات - مواد حافظة .
- المستلزمات والمعدات: مفرمة - وحدة تعبئة فى الأكياس - ماكينة طبخ البخار.

طريقة التنفيذ:

- (١) يعد اللحم المفروم جيداً و تخلط به المواد المائلة بنسبة لا تزيد عن ١٥ ٪ من وزن اللحم المستخدم و من أمثلة المواد المائلة (الدقيق - النشا - دقيق فول الصويا - السكر - واللبن الجاف)
- (٢) تجرى عملية التجانس فى وحدات تنعيم و خلط آلية - مع إضافة نترات الصوديوم بنسبة ٠.٣ جم لكل كيلو مخلوط .
- (٣) يعبأ المخلوط فى أكياس سلوفان خاصة و توضع داخل أكياس قماش لها طرف علوى تعلق منه .
- (٤) يتم إدخال اللانشون لإجراء عملية الطبخ بواسطة وحدة خاصة لفترة زمنية تتراوح بين ١/٢ - ١ ساعة بعدها يصلح اللانشون للإستخدام .
- (٥) توضع بيانات الإنتاج على الغلاف الخارجى و تبين تاريخ الإنتاج .

نصائح تطبيقية وصحية :

تستخدم بديل عن اللحوم و خاصة مع الساندوتش و المأكولات السريعة و يمنع عن مرضى ضغط الدم و التهاب الكبد .

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

يحفظ فى الثلاجة .

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ اجم مادة تُؤكل)

الطاقة (سعر): ٢٩٢

الفيتامينات : متوسطة : ثيامين

منخفضة : ريبوفلافين ونياسين

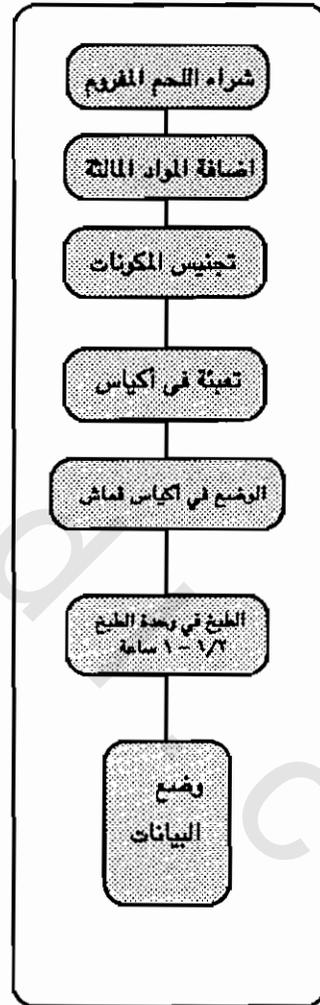
منخفضة : فوسفور

متوسطة : حديد

عالية : بوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام :

بيوتين % ١٤,٩ كربوهيدرات % ١,٦٦ دهون % ٢٤,٩٩



شكل (٨٨)
طريقة تصنيع اللانشون.

Water melon seed
Citrullus vulgaris

الضاد: لب بطيخ
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: لب له شكل متميز.
- اللون: أسود أو رمادي غامق.
- الحجم: كبير الحجم - أو متوسط.
- أخرى: خالي من الإصابة الحشرية.

الخواص الداخلية

- الطعم: مميز وخالي من المرارة.
- الرائحة: مميز وخالي من رائحة العفن.
- التجانس: يفضل التجانس في الطعم.
- أخرى: عملية التقشير صعبة نسبياً.

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

الطاقة (سعر): ٥٩٣

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: ريبوفلافين ، نياسين

نسبة متوسطة: ثيامين

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: كالسيوم

نسبة عالية: فوسفور ، حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢٢,٣ كربوهيدرات % ٩,٤ دهون % ٤٥,٧

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول والنقل بواسطة الأجلة .

رابعاً: التخزين النموذجي:

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

Sunflower seeds
Helianthus annuus

الذئار: لب عباد الشمس
الاسم العلمى:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: لب له شكل متميز ومضلع الجوانب.
- اللون: يختلف بين الأبيض إلى الرمادى تبعاً للصنف.
- الحجم: حجم متوسط.
- أخرى: خالى من الحشرات والتقوب.

الخواص الداخلية

- الطعم: طعم معين خالى من المرارة.
- الرائحة: متميزة خالية من رائحة العفن.
- التجانس: يفضل التجانس فى الطعم.
- أخرى: هناك صعوبة نسبية فى التقشير.

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

الطاقة (سعر): ٥٨٩

الفيتامينات:

نسبة عالية: ثيامين
نسبة متوسطة: نياسين
نسبة منخفضة: ريبوفلافين

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: فوسفور، وحديد
نسبة منخفضة: كالسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢٥
- كربوهيدرات % ١٤.٥
- دهون % ٤.٥

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم النقل والتداول فى أجولة من الجوت عن طريق
إستخدام وسائل النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجى:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ م°: ثلاثة شهر .
- التبريد +٥ الى ١٠ م°:
- التجميد -١٠ الى ١٨ م°:

Pumpkin seeds
Cacurbita spp.

الفداء: لب قرع
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: لب كبير وشكل مميز.
- اللون: أبيض إلى أبيض مصفر.
- الحجم: حجم كبير ومتوسط.
- أخرى: خالي من الحشرات والتقوب.

الخواص الداخلية

- الطعم: مميز يميل إلى الدهني خالي من المرارة.
- الرائحة: مميزة خالية من العفن.
- التجانس: يفضل التجانس في الطعم.
- أخرى: سهل التقشير.

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

الطاقة (سعر): ٦.٢

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: ثيامين، ريبوفلافين، نياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: فوسفور ، حديد
نسبة ضئيلة: كالسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢.٢ كربوهيدرات % ١١.٤ دهون % ٤.٧

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول والنقل في أجولة جوت بطرق النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجي:

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



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية:

- الشكل: خالي من الشوائب و المواد الغريبة.
- اللون: أبيض ناصع أو أبيض مصفر في حالة اللبن البقري.
- الحجم: متباين تبعاً لحجم العبوة.
- أخرى: العبوة الخارجية عليها تاريخ الإنتاج و مدة الصلاحية.

الخواص الداخلية:

- الطعم: خالي من الحموضة أو الزناخة أو أى مواد غريبة.
- الرائحة: طبيعية خالي من آثار التزنخ.
- التجانس: يفضل التجانس في توزيع الدهن.
- أخرى: خالي من أى بكتريا مرضية .

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوي ٢٠٠ كجم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ١٢٤

الفيتامينات:

نسبة عالية: (ا) ، الريبوفلافين نسبة منخفضة: الثيامين

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: البوتاسيوم و الكالسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٣٣ كربوهيدرات % ٤٦ دهون % -٣٥

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول للبن في صورة مبسترة أو معقمة و يفضل النقل السريع المبرد في حالة اللبن الخام من مزارع الإنتاج . اللبن المبستر .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- في الجو العادي ٢٠ - ٢٥ °م: يوم واحد .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: يومان - ثلاثة أيام .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م:

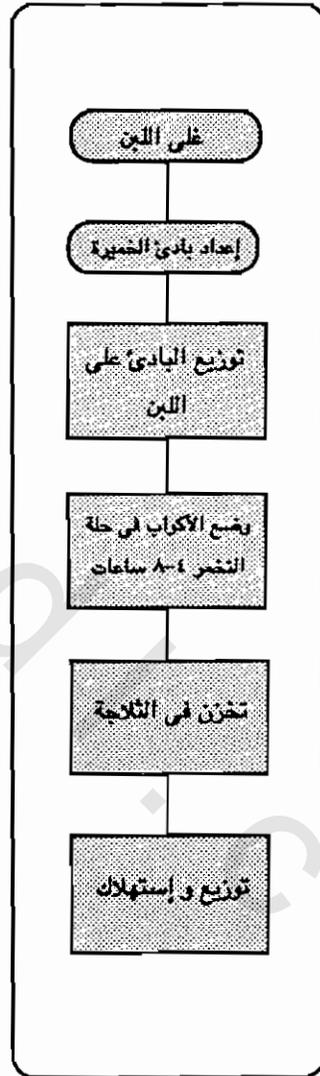
- موسم التنفيذ: جميع أشهر العام وخاصة أثناء الصيام.
- الخامات المطلوبة: لبن - بادئ (خميرة) زبادى.
- المستلزمات والمعدات: حلة زبادى - أكواب - ملاعق تقليب.

طريقة التنفيذ

- (١) يجهز اللبن عن طريق غلى اللبن الخام البقرى - أو الجاموسى.
- (٢) يترك اللبن حتى تصل درجة حرارته إلى حدود ٤٠ م° أى يصبح دافئاً.
- (٣) تعد خميرة أو بادئ الزبادى من خلال توزيع البادئ مع كمية قليلة من اللبن الدافئ و يتم تقليبها جيداً.
- (٤) يوضع اللبن الدافئ من خطوة (٢) فى أكواب زجاج أو بلاستيك .
- (٥) يضاف البادئ من الخطوة (٣) بواسطة ملعقة صغيرة إلى أكواب اللبن بمعدل ملعقة صغيرة أو ملعقتين إلى كوب اللبن ١٠٠ سم.
- (٦) توضع الاكواب فى حلة الزبادى المعدل درجة حرارتها فى حدود ٤٠ - ٥٠ م°.
- (٧) بعد التخثر (التخمير) توضع فى الثلاجة.

نصائح تطبيقية وصحية :

- الاســـــــــــــــخدام: يستخدم بكثرة للأطفال.
- الحفظ اثناء الاستهلاك: يوضع فى الثلاجة عقب فتح العبوات .
- الشئون الصحية: يفيد جداً فى تخمر المعدة و المساعدة فى تحريك المخلفات فى الأمعاء.



شكل (٨٩)
طريقة صناعة اللبن الزبادى.



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: أنسجة اللحم المفضلة ناعمة الملمس.
- اللون: أحمر فاتح أو أحمر غامق تبعاً لعمر الحيوان.
- الحجم: مختلف تبعاً للقطعة.
- أخرى: مختومة بخاتم مميز ومذبوحة على الطريقة الإسلامية.

الخواص الداخلية

- الطعم: خالية من الطعم الغريب سهلة القضم.
- الرائحة: مميزة خالية من الفساد والتزنخ.
- التجانس: يفضل التجانس بين مكونات القطعة الواحدة.
- أخرى: تخلو من العروق والشفت والعظم المكسور.

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

الطاقة (سعر): ١٦٧

الفيتامينات:

نسبة متوسطة: النياسين

نسبة منخفضة: الريبوفلافين

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: بوتاسيوم

نسبة منخفضة: حديد ، فوسفور

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢٦ - كربوهيدرات % دهون % ٧-

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم نقل و تداول الحوم فى سيارات نقل مغطاة تحت ظروف التبريد بهدف المحافظة عليها من التلف .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °م: يوم - يومين .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: يومين - ٧ أيام .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م: ٦ شهور - سنة .



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية:

- الشكل: مستطيل الشكل خالي من الأمراض الحيوانية والبثرات.
- اللون: يميل إلى الأبيض المحمر مع خلوه من أى لون داكن غريب.
- الحجم: يرتبط بنوع الحيوان.
- أخرى:

الخواص الدلالية:

- الطعم: مميز خالي من أى طعم غريب.
- الرائحة: رائحة مميزة خالية من أى نوع من الفساد.
- التجانس: يفضل بين الأجزاء المختلفة.
- أخرى: خالي من الأربطة وأجزاء الرأس الأخرى.

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

الطاقة (سعر): ١٩٤

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: ريبوفلافين ، نياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: فوسفور ، حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ١٦٫٢ كربوهيدرات % دهون % ١٤٫٠

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم النقل و التداول تحت ظروف تبريد أو تجميد .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °م: يوم - يومين .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: أسبوع .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م: ثلاثة شهور .

Turnip
Barassica campestris var. rapa

الفداء: اللفت



طريقة التصنيع / الإعداد: اللفت المخلل

- موسم التنفيذ: نوفمبر - أبريل .
- الخامات المطلوبة: لفت - ملح .
- المستلزمات والمعدات: سكين - أواني تخليل - برطمانات .

طريقة التنفيذ:

- (١) يتم إجراء عملية غسيل جيد للفت.
- (٢) تقطع الأوراق مع ترك جزء منها .
- (٣) يتم إجراء إعداد للحلول الملحي بنسبة ١٠٪ بوضع ١ كجم ملح + ٩ جم ماء .
- (٤) تجرى عملية التخليل للفت كاملاً بون تقطيع.
- (٥) يتم التخليل فى براميل أو برطمانات كبيرة ذات فوهة واسعة.
- (٦) يوضع ثقل (قطعة خشب ثقيلة) أعلى اللفت ليظل مغموراً فى المحلول الملحي - و بعد حوالى أسبوعين تقطع إلى شرائح وتوضع فى برطمانات الإستهلاك .

نصائح تطبيقية وصحية :

يحافظ على مستوى المحلول الملحي أعلى اللفت بصفة مستمرة و يمنع عن مرضى ضغط الدم و القرحة والإثنى عشر .

- الحفظ أثناء الإستهلاك :

فى الجو العادى أو فى الثلجة تحت تبريد (+ ٥ م°) .

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ٢٤

ضئيلة : نياسين

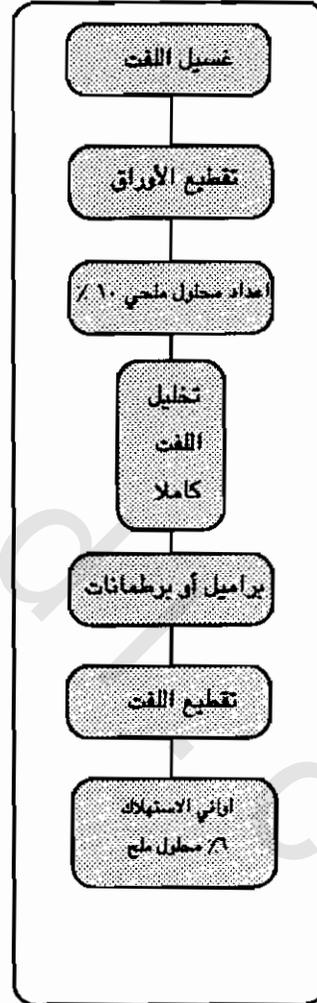
الفيتامينات : عالية : (ح)

ضئيلة: كالسيوم وحديد وفوسفور.

الأملاح المعدنية : عالية : صوديوم

المكونات الأساسية للطعام:

بروتين % ٠,٨ كربوهيدرات % ٤,٩ دهون % ٠,٢



شكل (١٠)
طريقة اعداد اللفت المخال



طريقة الإعداد :

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام.
- الخامات المطلوبة : دقيق - سكر - خميرة - ملح - ماء - زيت للتحمير - عرق حلاوة أو درنة بطاطس مسلوقة.
- المستلزمات والمعدات : إناء عجن وتخمير ، ملعقة صغيرة، وحدة قلى عميق.

طريقة التنفيذ :

- ١ - يتم نخل السكر والدقيق للتأكد من نظافتها.
- ٢ - يوزن الدقيق - ومقدار مثله من الماء الدافئ ويعجن مع الخميرة التى تمثل ٢ ٪ من وزن الدقيق.
- ٣ - ينقع عرق الحلاوة (ملعقة كبيرة) ويحرك باليد إلى حين تكون رغوة - وقد يستبدل ذلك بدرنة بطاطس مسلوقة .
- ٤ - تترك العجينة تخمر حوالى ساعة إلى ساعتين فى جو دافئ ويظهر فى هذه الحالة زيادة فى الحجم وفقاعات الغازات.
- ٥ - يتم تسخين الزيت جيداً - وتبدأ عملية التشكيل باليد من العجينة بواسطة ملعقة صغيرة وتكون بواسطتها كور صغيرة يتم قلبها فى الزيت.
- ٦ - تصفى من الزيت ويضاف إليها عسل السكر أو السكر الناعم.

نصائح تطبيقية وصحية :

مصدر غنى فى الطاقة وتمنع عن مرضى السكر والمرارة والتهاب الكبد.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

فى الجو العادى أو فى ظروف تبريد .

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ٣٦٠

الفيتامينات : منخفضة : ثيامين وريبوفلافين

الأملاح المعدنية : منخفضة : فوسفور وبوتاسيوم

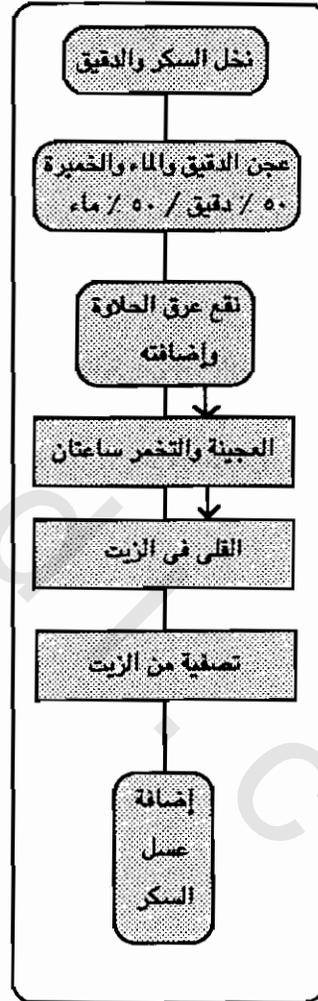
ضئيلة : حديد

المكونات الأساسية للطعام :

دهون ٦ %

كربوهيدرات ٧٢ %

بروتين ٥.٥ %



شكل (٩١)
طريقة اعداد لقمة القاضي

Cow pea, green
Vigna sinensis

الفدأء: لوبيا خضراء
الاسم العلمى:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: قرون ذات حبوب تحتوى على البذور.
- اللون: خضراء نون وجود بقع أو إسوداد فى الأطراف.
- الحجم: يفضل الأحجام الصغيرة الغضة.
- أخرى: خالية من العيوب النباتية و الإصابات الحشرية.

الخواص الداخلية

- الطعم: مميز نون وجود ألياف.
- الرائحة: عادية.
- التجانس: يفضل التجانس فى المكونات بين جميع القرون.
- أخرى: خالية من الإصابة الحشرية الداخلية.

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

الطاقة (سعر): ٢٥

الفيتامينات:

نسبة متوسطة: (ح) نسبة منخفضة: (ا) ، الثيامين نسبة ضئيلة: الريبوفلافين

الأملاح المعدنية:

نسبة ضئيلة: الكالسيوم و الفوسفور و الحديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ١,٨ كربوهيدرات % ٤,١ دهون % ٠,١٥

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل فى أجولة أو مشنات أو أقفاص أو كراتين مبطنة بوسائل النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجى:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ م°: يومين - ثلاثة .
- التبريد +٥ الى ١٠ م°: شهر- شهرين .
- التجميد -١٠ الى ١٨ م°:

Almonds
Prunus cmygdalus

الفداز: لوز
الاسم العلمي:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الطاهرية

- الشكل: كثرى الشكل خالى من العيوب النباتية و الحشرات.
- اللون: يميل إلى الإصفرار.
- الحجم: يفضل الأحجام الكبيرة.
- أخرى: يفضل الأصناف سهلة الكسر(لوز فرك).

الخواص الداخلية

- الطعم: مميز و يخلو من المرارة و الزناخة.
- الرائحة: مميزة خالية من التزنخ.
- التجانس: يفضل التجانس فى الحجم و الصنف.
- أخرى: يفضل اللوز المقشور نو السطح الأملس غير المتوج.

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

الطاقة (سعر): ٥٩٦

الفيتامينات:

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

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: بوتاسيوم ، فوسفور نسبة متوسطة: حديد ، كالسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين / ١٨ كربوهيدرات % - ١٩ دهون % ٥٣,٨

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل فى أجولة - و النقل فى السيارات العادية .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ م°: شهر .
- التبريد +٥ الى ١٠ م°: ثلاثة شهور- ستة شهور .
- التجميد -١٠ الى ١٨ م°:

طريقة التصنيع / الإعداد : اللوز المقشور المحمص

- موسم التنفيذ: أى وقت من العام .
- الخامات المطلوبة: لوز بالقشر - أو بدون .
- المستلزمات والمعدات: حلة، مصدر مياه، مصدر حرارى، فوطه نظيفة، مصفاة، فرن، صوانى فرن.

طريقة التنفيذ

- ١ - يتم فرز اللوز و يستبعد التالف ظاهرياً.
- ٢ - يتم تكسير اللوز بالكسارات و تستبعد القشرة الخارجية.
- ٣ - يتم الحصول على اللوز و وضعه فى ماء مغلى لمدة دقيقتان مع التقليب لسهولة فصل الأغلفة الرقيقة عن اللوز.
- ٤ - يصفى الماء من على بذور اللوز بواسطة مصفاة.
- ٥ - توضع البذور على فوطه نظيفة و تثنى الأطراف عليها و يتم فرك البذور بين اليدين و تستمر العملية حتى إزالة الأغلفة الرقيقة .
- ٦ - يتم فرز اللوز المقشور (دون الأغلفة) فى صينية فرن على صورة طبقة رقيقة.
- ٧ - يضبط الفرن على درجة حرارة ١٨٠م لمدة حوالى ١٥ دقيقة أو حتى ظهور لون بنى فاتح.

نصائح تطبيقية وصحية :

- الأسســـــــتخدام: مصدر غنى من مصادر الطاقة.
- الحفظ اثناء الاستهلاك: فى الجو العادى أو فى الثلاجة تحت تبريد.
- الشننـــــون الصحية: يحذر على مرضى التهاب الكبد الوبائى و الدوسنتاريا و الإسهال و السكر.



شكل (٩٢)
طريقة إعداد اللوز المقشور المحمص

Lime
Citrus aurantifolia

الفدأء: ليمون بلدى
الاسم العلمى:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية:

- الشكل: مستدير أو يميل إلى الإستدارة.
- اللون: أخضر أو أصفر خالى من التبقع.
- الحجم: يفضل الحجم الكبير.
- أخرى: الثمار عصيرية غير معطوبة.

الخواص الداخلية (العصير):

- الطعم: الليمون خالى من المرارة.
- الرائحة: رائحة مفضلة.
- التجانس: عصير خالى من الشوائب.
- أخرى:

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

الطاقة (سعر): ٤٢

الفيتامينات:

نسبة عالية: (ح)

الأملاح المعدنية:

نسبة متوسطة: البوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٠,٤ كربوهيدرات % ٩ دهون % ١,٤

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

فى أجولة جوت أو كراتين مبطنة فى حالة النقل لمسافات طويلة .

رابعاً: التخزين النموذجى:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °م: أسبوع - ثلاثة أسابيع تبعاً لمرحلة التضج .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: شهر- ثلاثة شهور
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م:

طريقة التصنيع / الإعداد : ليمون معصفر Lime, pickled

- موسم التنفيذ: سبتمبر - أكتوبر.
- الخامات المطلوبة: ليمون - ملح - عصفر - حبة البركة - خل .
- المستلزمات والمعدات: براميل - صفايح - برطمانات .

طريقة التنفيذ

- (١) فرز الثمار وإستبعاد التالفة والمصابة حشرياً أو نباتياً.
- (٢) إختيار الثمار ذات اللون الأصفر كبيرة الحجم .
- (٣) تجرى عملية غسيل جيد بالماء .
- (٤) يجرى شق الليمون شقين عموديين طوليين إلى ما قبل نهاية الثمار.
- (٥) تحشى الثمار بمخلوط الملح، و العصفر، و حبة البركة بنسبة ١٠ : ٥ : ٢
- (٦) توضع الثمار فى البرطمانات و يضاف إليها ثلث الحجم محلول ملحي ١٠٪ .
- (٧) يوضع عصير ليمون يملأ حوالى ٣٠٪ من حجم البرطمان .
- (٨) يوضع خل تركيز ٦٪ حوالى ثلث حجم العبوة.
- (٩) توضع طبقة رقيقة من الزيت على السطح الخارجى بمحلول التخليل و كذلك جزء كبير من قشور الليمون .
- (١٠) بعد حوالى شهرين يفتح على البرطمانات و تكون صالحة للاستخدام.

نصائح تطبيقية وصحية :

- الاســـــــــــــــم: يستخدم كمشهيات طعام .
- الحفظ اثناء الاستهلاك: يراعى عدم تعرض السطح للهواء .
- الشئون الصحية: يتجنب إستخدامه مرضى ضغط الدم و قرحة المعدة والإثنى عشر والدوستاريا والإسهال.



شكل (٩٢)
طريقة اعداد الليمون المصفر المخال

Lemon, Sweet
Citrus limetta

الذئاء: ليمون حلو
الاسم العلمى



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: ثمار مستديرة ذات قشرة لامعة.
- اللون: خضراء أو صفراء.
- الحجم: متوسطة الحجم أو كبيرة.
- أخرى: خالية من الثغوب والأمراض النباتية.

الخواص الداخلية

- الطعم: تمتاز بالطعم الطو للعصير.
- الرائحة: مميزة للموالح.
- التجانس: يفضل التجانس فى المكونات الداخلية.
- أخرى:

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

الطاقة (سعر): ٣٩

الفيتامينات:

نسبة عالية: (د) نسبة ضئيلة: ثيامين ، نياسين آثار: ريبوفلافين

الأملاح المعدنية:

نسبة ضئيلة: كالسيوم ، حديد آثار: فوسفور

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٠.٧ - كربوهيدرات % ٧.٨ - دهون % ٠.٦

ثالثاً: طريقة التداول و النقل: يتم النقل والتداول فى أجولة أو أقفاص مبطنه قش وعن طريق وسائل النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجى:

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