

Lupine
Lupinus spp.

الغذاء: ترمس
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الطاهرية:

- الشكل: بذور مستديرة ومبططة .
- اللون: أصفر فاتح.
- الحجم: يفضل التجانس في الحجم.
- أخرى: خالية من الثقوب والإصابة الحشرية الحية والميتة.

الخواص الداخلية:

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

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

الطاقة (سعر): ١٧٠

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: ثيامين ، النياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة متوسطة: الفوسفور والحديد نسبة منخفضة: كالسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢٠ كربوهيدرات % ١٣ 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°: ثلاثة الى ستة شهور .
- التبريد +٥ الى ١٠°: ستة شهور الى سنة .
- التجميد -١٠ الى ١٨°:

Apple
Malus sylvestris

الفداء: تفاح
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

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

الخواص الداخلية

- 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 جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٥٩

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: (١) ، (ح)

الأملاح المعدنية:

نسبة متوسطة: البوتاسيوم نسبة منخفضة: حديد

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 النموذجي:

- 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: تمر هندي
الاسم العلمى:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: يوجد على هيئة كور طرية متماسكة .
- اللون: بنى يشوبه الأصفرار.
- الحجم: يباع على هيئة قطع - أو كور مستديرة.
- أخرى: خالى من الآفات و الحشرات الحية و الميتة.

الخواص الداخلية (المشروب)

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

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

الطاقة (سعر): ٢٩٠

الفيتامينات:

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

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 فى أجلة أو مشنات أو فى أكياس بولى إيثيلين و يتم النقل بوسائل النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجى:

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

Figs
Ficus carica

الفداء: تين
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

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

الخواص الداخلية

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

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

الطاقة (سعر): ٨٨

الفيتامينات:

نسبة ضئيلة: فيتامينات (ب)

الاملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: كالسيوم ، حديد

المكونات الأساسية للطعام:

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

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

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

رابعاً: التخزين النموذجي:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °م: يوم - يومين .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: ثلاثة أيام - أسبوع .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م: ٦ شهور بشرط إستخدامه فى 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 تسوية الثمار 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 ٣٠ جم / كيلو سكر مستخدم ويساعد ذلك في عدم تسكير المربى .
- (٨) مع حدوث تماسك في قوام المربى يخفض اللهب ويستمر في التقليب .
- (٩) يراعى كشط الريم من على سطح المربى وتضاف القرفة .
- (١٠) يستمر في التسوية حتى يصبح القوام مناسباً ويختبر ذلك بوضع قليل من المربى في ملعقة وتترك لتنساب منها فيلاحظ لزوجة واضحة وصعوبة في سقوط المربى من الملعقة.
- (١١) تترك المربى قليلاً ثم تعبأ وهي ساخنة في برطمانات نظيفة وتغطى بالغطاء ثم تغلق جيداً بعد تمام وصولها إلى درجة حرارة الجو العادى .

نصائح تطبيقية وصحية :

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



شكل (٢٧)
طريقة تصنيع مربى التين.

Prickly pear
Opuntia ssp.

الغذاء: تين شوكي
الاسم العلمي:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: ثمار كثرة الشكل محاطة بقشرة سميكة بها بذور و شوك .
- اللون: بين الأخضر الى الأصفر الى البنى 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: (د) 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 .