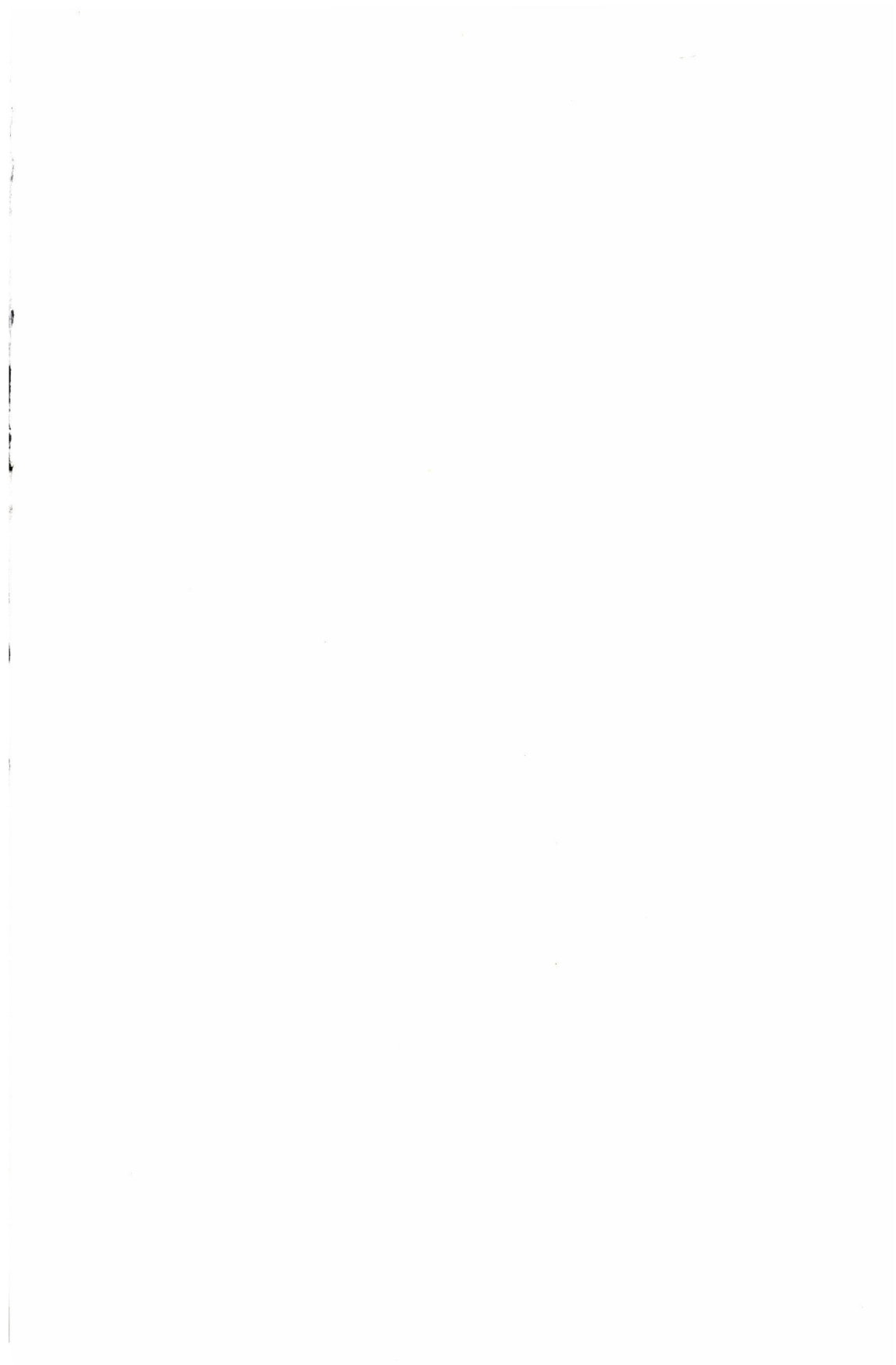


94-02 3
10 17 10
170 - 18
101 - 25
141 - 144
145 - 149

10





مبادئ الصناعات الغذائية

الدكتور يحيى محمد حسن

أستاذ الصناعات الغذائية - كلية الزراعة

جامعة عين شمس - القاهرة

جمهورية مصر العربية

الناشر: عمادة شؤون المكتبات - جامعة الملك سعود
ص. ب. ٢٢٤٨٠ - الرياض - ١١٤٩٥ - المملكة العربية السعودية

© ١٩٧٩م جامعة الملك سعود

جميع حقوق الطبع محفوظة . غير مسموح بطبع أي جزء من أجزاء هذا الكتاب ، أو تخزينه في أي نظام لحزن المعلومات واسترجاعها ، أو نقله على أية هيئة أو بآية وسيلة سواء أكانت إلكترونية أو شرائط ممغنطة أو ميكانيكية ، أو استنساخاً ، أو تسجيلاً ، أو غيرها إلا بإذن كتابي من صاحب حق الطبع .

الطبعة الأولى : ١٣٩٩هـ (١٩٧٩م) .

الطبعة الثانية : ١٤٠٥هـ (١٩٨٥م) .

مكتبة جامعة الملك سعود	
الرقم العام :	٧٦٤٢٠٢
مكتبة :	
رقم التوثيق :	٧٤٨٤٩

٧٦٤

٣٥٢

١٥٢٩٩



الإهداء

إلى أعتاب سيدي رسول الله

«محمد صلى الله عليه وسلم»

معلم البشر . . وخاتم المرسلين

تقديم

تفتقر المكتبة العربية إلى المراجع التي تساعد الطالب في كافة فروع المعرفة العلمية والتطبيقية والتي منها الصناعات الغذائية، ولا نتعدى الحقيقة إذا قلنا إن عدد الكتب العلمية المنشورة باللغة العربية في فروع علم الصناعات الغذائية على مستوى العالم العربي لا يتناسب مع أهمية هذا العلم.

وحتى في علوم الصناعات الغذائية، لم يتطرق التأليف إلا بدرجة محدودة لمجال «مبادئ الصناعات الغذائية» وهو الذي يعتبر المدخل الفعلي لكل فروع الصناعات الغذائية في حين نجد أن هناك كتابا في تكنولوجيا الزيوت والدهون وآخر في تكنولوجيا الأسماك وثالثا في حفظ الأغذية بالإشعاع . . . إلخ.

كل ذلك دفعني إلى أن أحاول وضع هذا المرجع المبسط متناولا فيه «مبادئ الصناعات الغذائية» بحيث يسهل على الطالب فهم أسلوبه والحصول على بغيته، سائلا الله سبحانه وتعالى أن أكون قد وفقت في جمع مادته العلمية وتبسيطها.

وقبل أن أقدم هذا المؤلف إلى القارئ، لا يفوتني أن أسجل شكري وامتناني بصفة خاصة إلى كلية الزراعة جامعة الرياض (حاليا: جامعة الملك سعود) ممثلة في شخص سعادة الدكتور نبيل يحيى عبدالله عميد الكلية (آنذاك) وكذلك من ساهموا في إظهار هذا المؤلف وإخراجه للمكتبة العربية من بين أفراد أسرة قسم الصناعات الغذائية والألبان.

والله ولي التوفيق، ، ،

المؤلف

الرياض: ١٩٧٩م

١. د. يحيى محمد حسن



المحتويات

الصفحة

١	مقدمة
٥	الفصل الأول : الصناعات الغذائية وأهميتها للمملكة العربية السعودية
٢١	الفصل الثاني : فساد الأغذية
٦٣	الفصل الثالث : الأسس العامة لحفظ الأغذية
٧٣	الفصل الرابع : حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد
١١٧	الفصل الخامس : حفظ الأغذية بالتعليب
١٦٥	الفصل السادس : تجفيف الأغذية
١٨١	الفصل السابع : حفظ الأغذية بالتدخين
١٩١	الفصل الثامن : حفظ الأغذية بالتخميرات والتخليل
٢٠١	الفصل التاسع : المواد الإضافية في الأغذية
٢٠٦	■ المواد الحافظة الكيماوية
٢٠٩	■ حفظ الاغذية بالمضادات الحيوية
٢١٣	الفصل العاشر : حفظ الأغذية بالأشعة الذرية
٢٢٣	المراجع