

تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج البحرينية

الملف ملخص درس الصناعات الغذائية مقرر أسر 102

[موقع المناهج](#) ⇐ ⇐ [الصف الأول الثانوي](#) ⇐ [المواد الاجتماعية](#) ⇐ [الفصل الثاني](#)

روابط مواقع التواصل الاجتماعي بحسب الصف الأول الثانوي



روابط مواد الصف الأول الثانوي على تلغرام

[الرياضيات](#)

[اللغة الانجليزية](#)

[اللغة العربية](#)

[التربية الاسلامية](#)

المزيد من الملفات بحسب الصف الأول الثانوي والمادة المواد الاجتماعية في الفصل الثاني

[مذكرات وطن 101](#)

1

[ملخص مقرر أجا 102](#)

2

[مراجعة مقرر وطن 101](#)

3

[مذكرة ملخصة مقرر أجا 102](#)

4

[خرائط مقرر أجا 102](#)

5

ملخص درس نشأة الصناعات الغذائية

كيف بدأت الصناعات الغذائية

- منذ ان اكتشف الانسان النار بالصدفة ولاحظ ان اللحوم التي تتعرض للنار افضل طعما واسهل مضغا واقل قابلية للفساد
- وقد صنعت الشعوب القديمة كثيرا من الأغذية
- ١ - صنع السومريون المشروبات المخمرة ومنتجات الالبان .
- ٢ - المصريون القدماء جففوا الفاكهه وحفظوا عصير العنب بإضافة بذور الخردل وصنعوا الخل والمخللات وبرعوا في صناعة الخبز
- ٣ - طور اليونانيون صناعة زيت الزيتون وتنقيته .
- ٤ - اهتم الرومان بتخزين الأغذية ونقلها بسبب اتساع امبراطوريتهم وحفظوا الغذاء بإضافة الخل او عسل النحل
- ٥ - تفنن العرب في صناعة الخل وتجفيف الفاكهه كالتمر وصناعة الدبس وتجفيف اللحوم والاسماك وطورا صناعة الفاكهه والخضروات وهم اول من صنع الخميرة الجافة

تطور الصناعات الغذائية في العصر الحديث

- نتيجة لان المنتجات الغذائية بكافة اشكالها سريعة الفساد مما دعا الي البحث عن طرق لحفظ المواد الغذائية من التلف والفساد
- بدأ التصنيع الغذائي يتطور بسرعة بعد قيام الثورة الصناعية حتي وصلت الي ما هي عليه اليوم
- ويعود هذا التقدم الي التطور العلمي في المجالات التي تخدم التصنيع الغذائي
- كتطوير العدسات واختراع المجهر واكتشاف الكائنات الحية الدقيقة واكتشاف أثر الحرارة في عمليات التعقيم
- بجانب اكتشاف ومعرفة دور الكائنات الحية الدقيقة في الصناعات الغذائية
- بجانب اختراع الأدوات والأجهزة اللازمه لعمليات التصنيع الغذائي

تعريف التصنيع الغذائي

- يعرفها البعض بأنها مجموعة من العمليات الصناعية، التي تهدف إلى تزويد مجتمع ما بالعديد من الصناعات الغذائية.
- وتُعرف أيضًا الصناعات الغذائية بأنها عملية تحويل المواد الغذائية الجاهزة للأكل إلى مواد غذائية محفوظة بالاعتماد على مجموعة من العمليات الإنتاجية، حتى تكون صالحةً للاستهلاك البشري، عن طريق المحافظة على صلاحيتها لأطول مدةٍ زمنيةٍ ممكنة.

أهمية التصنيع الغذائي

- _ تساعد على تنظيم الميزان التجاري للخامات الغذائية، و ذلك بمنع هبوط أسعارها في مواسم إنتاجها بغزارة.
- _ تقليل نفقات الشحن، فإن بعض طرق حفظ الأغذية كالتجفيف، يقلل من وزن الغذاء و حجمه و ذلك يسهل نقله لمسافات بعيدة.
- _ وجود الصناعة الغذائية الوطنية و المحلية يساهم في الاستغناء عن استيراد المواد الغذائية المصنعة من الخارج .
- _ تساهم في تحويل المواد الغذائية سريعة التلف ل مواد أكثر ثباتاً، و ذلك بحفظ بعضها لعدة ايام او اسابيع و البعض الاخر لبضعة أشهر او عدة سنوات حسب طريقة الحفظ، و هذا يؤدي لوفرة مختلف الاغذية طوال السنة , و تشمل هذه الطرق : التعليب , التجميد , التجفيف و غيرها .
- _ تهتم الصناعات الغذائية في تقديم أغذية ذات قيمة عالية، بالإضافة أن الاغذية المصنعة رخيصة نسبياً مقارنة مع الطازجة.
- _ تساعد الصناعة الغذائية في تحسين المحصولات الزراعية و الماشية، ففي حالة الفواكه و الخضروات تفضل الاصناف ذات النضج المتجانس، ليكون المنتج المصنع ذات نوعية جيدة .
- توفير منتج غذائي ذو مواصفات خاصة .
- إيجاد الكثير من فرص العمل لأفراد المجتمع .

خصائص الصناعات الغذائية

- تتميز الصناعات الغذائية بمجموعة من الخصائص المهمة، ومنها:
- _ أن تحتوي على تاريخ إنتاج، وتاريخ انتهاء، مما يساهم في تحديد صلاحية استهلاكها البشري من قبل الناس، لذلك يجب قبل شراء أية مادة غذائية مصنعة الاطلاع على تاريخ صلاحيتها، حتى يكون استخدامها مناسباً، وصحياً.
- _ تعتمد طبيعة الصناعة الغذائية على نوع المادة المصنعة، أي أن بعض المواد الغذائية قد تحتاج لوجود مواد حافظة، مثل: معظم أنواع المعلبات، وبعض الأنواع الأخرى تحتاج إلى تجميدها للمحافظة عليها. تختلف طريقة التصنيع الغذائي بناءً على طبيعة المادة المصنعة، فمثلاً: أنواع الغذاء البسيطة من الممكن صناعتها في المنزل، مثل: المخللات، بعكس أنواع الغذاء التي تحتاج إلى وسائل إنتاجية، مثل: رقائق البطاطا.