

مقدمة الدرس

تصنيع المربيات

- تعد الخضراوات والفواكه من الأغذية سريعة الفساد والتلف؛ لأنها تحتوي على نسبة عالية من الرطوبة.
- لجأ الإنسان منذ القدم إلى طرقٍ مختلفةٍ لحفظها لمنع فسادها والاحتفاظ بصفاتها الطبيعية فترةً طويلةً.

طرق حفظ الفواكه والخضراوات:

- التبريد والتجميد
- التجفيف
- الحفظ بالسكر (المربى والجلي والمرملاد)
- الحفظ بالملح أو الخل

:الهدف من الحفظ

- منع فساد الأغذية والمحافظة على قيمتها الغذائية ومذاقها ولونها لأطول فترة ممكنة.

:أمثلة على المنتجات التي يمكن حفظها

- الخيار، البندورة، الفراولة، التين، البرتقال، المشمش