شرح الدرس

فساد الأغذية

مفهوم فساد الأغذية

فساد الأغذية: هو حدوث تغيّرات غير مرغوب فيها في الغذاء تؤثر في خواصه، فيرفضه المستهلك أو تمنع الجهات الرقابية استخدامه.

أنواع فساد الأغذية ومسبباتها:

(1) الفساد الحيوي:

تسببه الأحياء المجهرية، مثل: البكتيريا، الخمائر، الفطريات.

(2) الفساد بسبب الحشرات والقوارض

بسبب ظروف التخزين غير المناسبة.

(3) الفساد الميكانيكي:

بسبب الصدمات والضربات والخدوش أثناء الحصاد أو النقل أو التخزين.

(4) الفساد الكيميائي:

بسبب المبيدات الضارة، والأكسدة مثل تزنخ الدهون، والتفاعلات الإنزيمية مثل الاسمرار الإنزيمي.

(5) الفساد بسبب العوامل الطبيعية

مثل الحرارة والجفاف والرطوبة الزائدة والضوء.

الفحص الحسي للأغذية:

الفحص الحسي للأغذية: وسيلة سريعة لتقييم الغذاء قبل الفحوص المخبرية.

يشمل الفحص الحسي:

- المظهر.
- القوام والبنية.

- الشكل والحجم.
- اللون.
- الرائحة.
- .حالة العبوة

الأمراض المنقولة بالغذاء:

هي أمراض تنتقل إلى الإنسان عن طريق تناول أطعمة أو مشروبات ملوثة.

أمثلة على العوامل المسببة للأمراض:

- بكتيريا السالمونيلا: مصدره اللحوم والدواجن غير المطهوة جيداً.
- النوروفيروس: مصدره المياه الملوثة أو اللحوم غير المطهوة جيداً.
- التوكسوبلازما: مصدره جسم ملوث ببراز القطط.
- بكتيريا الحمى المالطية (البروسيلا): مشتقات الألبان غير المعالجة بالحرارة.

طرق الوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء:

- غسل اليدين.
- طهي الطعام جيدًا.
- تخزين الطعام في درجات حرارة ورطوبة مناسبة.
- غسل الفواكه والخضراوات.
- تجنب الطعام المكشوف أو الفاسد.
- .المحافظة على نظافة المطبخ وأدوات الطهي