



جامعة بنى سويف
كلية الزراعة
قسم علوم الأغذية



تكنولوجيا اللحوم و الاسماك و منتجاتها عملى

المستوى الرابع

د/ محمود عبد الحميد الوكيل
قسم علوم الاغذية



الدرس العملى السادس





• انواع التدخين

التدخين البارد

التدخين الساخن



المواد الموجودة في ابخرة التدخين

اهمية تدخين المنتجات

مميزات التدخين السائل



التجفيف



Cooling

التبريد

تتوقف كثافة التبريد والفترة الحفظية للحوم على عوامل عديدة منها :

ويراعى أن هناك بعض التغيرات التي تحدث خلال التخزين بالتبريد الطبيعي أو أجزائها وهي ثلاثة تغيرات طبيعية كالتالي :

ثانيا : فقد الجزيق والدهون

أولا : الإنكماش Shrinkage

العرق : Sweating



التجفيف



البسترة والتعقيم التجاري



التعليق



• المرجع :

كتاب تكنولوجيا اللحوم والأسماك العملى د/ محمود الوكيل ٢٠٢٠
من صفحة ٣١ الى صفحة ٣٧