

السؤال 1:

أوضح مفهوم فساد الأغذية:
✓ هو تغير في خواص المادة الغذائية الطبيعية يجعلها غير صالحة للأكل نتيجة تأثير عوامل كيميائية أو حيوية أو فيزيائية.

السؤال 2:

أكمل الفراغات بما يناسبها:

- أ. البكتيريا كائنات حية مجهرية تعيش على الأطعمة الغنية بالسكر وبوجود الحموضة، مثل الفطريات، مسببة فسادها.
- ب. يعد الاسمرار الإنزيمي من الفساد الكيميائي.
- ج. أحد الأسباب المؤدية إلى الإصابة ببكتيريا السالمونيلا تناول البيض أو الدواجن غير المطبوخة جيداً.
- د. حتى نتجنب الإصابة باللحم الملوّث، ينبغي طبخه جيداً قبل تناوله.

السؤال 3:

أستنتج أربع طرائق لتلافي فساد الأغذية:
✓

1. حفظ الأغذية في الثلاجة أو التجميد.
2. تغليف الأطعمة جيداً وتغطيتها.
3. تجفيف الأغذية أو تعليبها.
4. الحفاظ على النظافة الشخصية والأدوات أثناء إعداد الطعام.