

الهدف من عملية التجميد هو استغلال الفائض من المادة الغذائية واستعمالها في غير موسمها .

الأساس العلمي لعملية التجميد هو تجميد الماء الحر الموجود بالغذاء وتحويله إلى بلورات ثلجية.

الأمر التي يجب مراعاتها عند عملية التجميد

- التأكد من دراجة حرارة الثلجة بحيث يكون على الأقل 4 م° حيث يقل تكاثر معظم أنواع البكتيريا التي تنتقل بواسطة الطعام عند هذه الدرجة , بينما درجة حرارة الفريزر -18م° والتي عندها يتوقف تكاثر البكتيريا .

- مراعاة عدم تكديس الفريزر بالأغذية لضمان كفاءة مرور هواء التبريد مما يحافظ عليها من التلف .

- عند شراء اللحوم يجب وضعها في الفريزر مباشرة بعد

تقسيمها

حسب كمية الاستهلاك ووضعها في الرف السفلي للفريزر خوفا من تسرب السوائل الى الخضار و الفاكهة المفروزة .  
- حفظ الأغذية بأكياس نايلون شفاف "أكياس بولي اثيلين " وبكميات قليلة حسب الاستهلاك .

- يجب تصفية الخضار و الفاكهة من المياه جيدا قبل تفريزها.

تجميد الخضار الصلبة ( فاصولياء، بازلاء، فول، عكوب .....الخ):

- ازالة الاعناق وسلق الخضار وتقطيعها لمدة لا تتجاوز 4 دقائق مع إضافة قليل من الملح

- تبريد الخضار برشها بالماء البارد

- تعبئة الخضار في اكياس نايلون

وإغلاقها بإحكام وتجميدها بالفريزر

اخطاء شائعة في تجميد الخضار:

- عدم سلق الخضار قبل تفريزها

(يجب السلق للقضاء على الانزيمات )

إذابة الخضار وتجميدها أكثر من

مرة، ما يعرضها للفساد. لذلك، يجب

تقسيم الخضار في الاكياس

حسب احتياج الاسرة .





# 2021 تجميد الأغذية

اعداد  
دائرة التنمية الريفية  
م. صفاء أبسيس  
مراجعة وتصميم  
دائرة الأعلام الزراعي  
م. احمد الاسمر



الإدارة العامة للإرشاد والتنمية الريفية  
وزارة الزراعة الفلسطينية  
2021

- الاحتفاظ بالخضار  
لمدة طويلة في الفريزر  
ما يغيّر من طعمها وعادة  
تحفظ الخضار لمدة لا تتجاوز  
تسعة شهور

تجميد الفاكهة (الفراولة كمثال):

- استبعاد الثمار التالفة والطرية، فصل  
الأعناق

- غسيل الثمار بالماء ونقعها للتخلص من  
الرمل.

- تصفية الفراولة من الماء، وزن الفراولة.

- خلط سكر مع الفراولة وذلك بنسبة 1  
سكر:3 فراولة وتركها لمدة لا تقل عن  
ساعة

- يمكن تجميد الفراولة بدون محلول  
سكري لاستخدامها في العصائر.

- يعبأ خليط الفراولة مع السكر  
والماء بأكياس وتجميده.

