



## المحاضرة الثانية عشر

### صناعة اغذية الاطفال baby-food industry

وهي لسد احتياجات تغذوية معينة في المراحل المختلفة من نمو الاطفال الرضع وتطورهم وعادة ما يكون الغذاء الاساسي للرضع حديثي الولادة هو حليب الام . وهذا يبدو سهلا وبسيطا ومباشرا الا انه توجد كثير من النواحي العلمية المتعلقة بمشكلة تغذية الرضع التي يجب على الامهات تعلم كيفية التعامل معها .

### حلائب الرضع المحورة Infant formulas

للأمهات اللاتي لا يستطعن رضاعة اطفالهن حديثي الولادة قامت صناعة الاغذية وعلماء التغذية بتحويل تركيب الحليب للأبقار وتعديله ولجعله ملائما لتغذية الرضع .

### اغذية الاطفال التكميلية :

خلال فترة النمو السريع جدا ، يمكن سد الاحتياجات التغذوية للرضع لفترة قصيرة عن طريق التغذية الثديية او التغذية على الحليب البقري المحور لوحده على هذا الاساس لابد من ادخال الاغذية التكميلية في التغذية ، أن اغذية الاطفال المحضرة تجاريا تحضر بطرق خاصة لتكمله التغذية عن طريق الثدي من اجل استمرار ونمو الطفل بصورة طبيعية وصحية .

### يمكن تصنيف هذه الاغذية كالآتي :

- 1- اغذية الرضع الحبوبية .
- 2- عصائر الفاكهة الخاصة Infant fruit juices.
- 3- الخضروات .
- 4- الفاكه
- 5- اللحوم
- 6- وجبات الخضروات واللحوم.
- 7- اصناف الحلوى والمعجنات التي يختم بها الطعام Deserts
- 8- الاغذية الخفيفة تؤكل ما بين الوجبات عادة.

يمكن تصنيف اغذية الاطفال بحسب نوع الاستعمال وفقا لمرحلة نمو الطفل الى :



تصنيع الاغذية 2  
العملي / المرحلة الرابعة  
م.م سارة ثامر هادي

جامعة الانبار  
كلية الزراعة  
قسم علوم الاغذية

**1- الاغذية التمهيدية او الاولى Introductory food or first foods:** هي عجينة خفيفة من مادة منفردة رقيقة القوام ، اغذية الرضع الحبوبية وعصائر الفاكه الخاصة بالرضع .

**2- اغذية الاطفال المصفاة :** وهي مطبوخة ومصفاة وتمثل جميع المجاميع الغذائية كالفاكه والخضروات والمنتجات الحبوبية

**3- اغذية الاطفال الاحداث Junior baby foods :** اغذية تحوي دقائق صغيرة لكي يربو الغذاء من نسجات مختلفة ويتعلموا المضغ .

**4- اغذية قصيرة او ملائمة لعمر المشي :** وهي اغذية تظهر اكثر نكهه وتحتوي دقائق غذائية اكبر ومميزة ومبتله قليلا تسهل التحول من اغذية الاطفال الى اغذية العائلة وتعلم الطفل اطعام نفسه .

**5- منتجات غذائية خفيفة :** اغذية بهيئة اصابع محضرة خصيصا للاطفال مع مستويات محدودة من السكر والملح ومدعمة بالفيتامينات .

## اشكال اغذية الاطفال :

**1- المنتجات السائلة :** حليب رضع محور جاهز للتناول او عصائر فاكه خاصة بالرضع والشوربات الرائقة .

**2- المنتجات اللينة شبه الصلبة :** منتجات معلبة في علب معدنية او معبأة بقناني زجاجية وتصنف على انها اغذية اولى وهي تظهر قوام و النسجة يتفاوتان من عجينة خفيف الى دقائق صغيرة في الاغذية القصيرة وهذه الاغذية تعد اكثر اشكال الاغذية ملائمة .

**3- اغذية الاطفال الجافة :** وتصنف الى :

أ- مسحوقة ومطبوخة مسبقاً.مثل حليب الرضع المحور والفواكه الجافة

ب- الرقائق المطبوخة مسبقاً.

ج- المنتجات الحبوبية الجافة بحاجة الى الطبخ .

## صناعة اغذية الاطفال :

يجب ان تكون المواد الاولية المستعملة في الصناعة ذات جودة عالية وهناك العيديد من الاغذية او المنتجات التي يتم تصنيعها نذكر منها :

**صناعة الدجاج مع البقول والحبوب :**

المكونات	
فاصولياء يابسة او بزاليا	80 غم
عدس	80 غم



تصنيع الاغذية 2  
العملي / المرحلة الرابعة  
م.م سارة ثامر هادي

جامعة الانبار  
كلية الزراعة  
قسم علوم الاغذية

رز	125 غم
لحم دجاج	100 فم
زبد	20 غم
كرفس مثروم	10 غم
ملح الطعام	8 غم

### طريقة العمل :

1- يسلق لحم الدجاج في كمية قليلة من الماء ليصبح طريا ومطبوخا بعدها يهرس مزيج الماء والدجاج في الخلاط الكهربائي ويرشح 2- تنظف الفاصولياء والعدس والرز وتسلق بالماء الذي يغطيها لمدة 2/1 ساعة ثم تصفى .

3- يوضع المزيج في قدر ثم يغلى على نار هادئة مع اضافة الملح بعدها يبررد ويقدم للطفل او يوضع في علب ويعقم .

### صناعة اللحم مع الخضروات :

المكونات	الوزن
جزر	219 غم
بطاطا	81 غم
فاصولياء خضراء	57 غم
لحم غنم	96 غم
ملح	8 غم

### طريقة العمل :

1- يسلق اللحم مع كمية قليلة من الماء ليصبح طري ومطبوخ وبعدها يوضع مزيج الماء واللحم في الخلاط الكهربائي ويهرس جيدا 2- توضع البطاطا المقشرة والمقطعة والفاصولياء الخضراء والجزر المقشر والمبروش مع ملح الطعام في قدر ثم تغطى هذه المحتويات بالماء.

3- سخن مزيج الخضروات الى درجة الغليان بعدها قلل النار واتركه على نار هادئة لمدة 15 دقيقة .

4- ترك المزيج ليبرد ثم اهرسه بالخلاط الكهربائي

5- يخلط مزيج الخضروات مع اللحم المهروس ثم يوضع في قدر ليغلي على نار هادئة ثم يبرد ويقدم للطفل او يعلب في علب صغيرة .



تصنيع الاغذية 2  
العملي / المرحلة الرابعة  
م.م سارة ثامر هادي

جامعة الانبار  
كلية الزراعة  
قسم علوم الاغذية

## صناعة مزيج الخضروات :

المكونات	
جزر	145 غم
بطاطا	56 غم
بزاليا	29 غم
طحين	8 غم
بصل مفروم	0.3 غم
كرفس مفروم	0.3 غم
ملح طعام	4 غم

## طريقة العمل :

- 1- ضع البطاطا المقشرة والبزاليا المقشرة والجزر المبروش والمقشر مع ملح الطعام ثم تغطى المحتويات بالماء
- 2- سخن المزيج الى درجة الغليان ثم قلل النار واتركه على نار هادئة لفترة 15 دقيقة
- 3- اترك المزيج ليبرد قليلا ثم اضع اليه الطحين والبصل والكرفس ثم سخن لمدة 5 دقائق وبعدها يبرد واخبطه ثم قدمه للطفل مباشرة او يوضع في علب ويعقم .