

المحتويات

ا	نموذج إجازة الرسالة.
ب	المستخلص
ج	شكر وتقدير
د	قائمة المحتويات
ز	قائمة الجداول
ح	قائمة الأشكال

الفصل الأول: المقدمة

5	1-1 المشكلة البحثية
5	2-1 أهمية البحث
6	3-1 أهداف البحث
7	4-1 مصطلحات البحث

الفصل الثاني: مراجعة الأدبيات

15	1-2 البطاطس الشيبسي
15	1-1-2 نبذة تاريخية عن البطاطس
15	2-1-2 الأهمية الاقتصادية والإنتاجية
16	3-1-2 3 أصناف البطاطس
16	1-3-1-2 أجريا
16	2-3-1-2 أياكس
17	3-3-1-2 إسكورت
17	4-3-1-2 ميركا
17	5-3-1-2 سيونتا
18	4-1-2 التركيب الكيميائي للبطاطس
21	5-1-2 الزيوت المستخدمة في قلي البطاطس
23	6-1-2 التزنج
25	7-1-2 الجودة
26	8-1-2 الخصائص الطبيعية الحسية المحددة لجودة البطاطس
26	1-8-1-2 اللون Color
27	2-8-1-2 القوام Texture
27	3-8-1-2 المذاق Taste
27	4-8-1-2 النكهة Flavor
27	5-8-1-2 المظهر العام General appearance
28	6-8-1-2 الحجم والشكل Size and Shape
30	1-2 البسكويت
30	2-2-1 الأهمية الاقتصادية والإنتاجية
31	2-2-2 أجزاء الحبة
32	3-2-2 أنواع الدقيق
33	4-2-2 مكونات البسكويت
37	1-3 الفشار

37نبذة تاريخية عن الفشار.....1-1-3
	د
39الأهمية الاقتصادية والإنتاجية.....2-1-3
40التصنيف النباتي.....3-1-3
404 استخدامات الذرة الصفراء.....-1-3
401-4-1-3 تغذية الإنسان.....
402-4-1-3 تغذية الحيوان.....
415-1-3 استعمال الذرة الصفراء.....
416-1-3 استعمال الذرة الصفراء في الصناعة.....
417-1-3 الوصف النباتي.....
418-1-3 الحبة وأقسامها.....
429-1-3 مكونات الحبة.....
4310-1-3 التصنيف النباتي.....
4311-1-3 التقسيم النباتي للذرة الصفراء.....
431-11-1-3 الذرة المغلفة.....
432-11-1-3 الذرة اليابانية.....
443-11-1-3 ذرة الفشار.....
4412-1-3 التركيب الكيميائي للفشار.....
4713-1-3 تعبئة وتغليف الأغذية.....
4814-1-3 خصائص مواد التعبئة والتغليف.....
4915-1-3 أهم الاعتبارات التي لا بد أن تؤخذ بعين الاعتبار لتعبئة المواد الغذائية.....
5016-1-3 الاتجاهات لمواد التعبئة والتغليف وأنواعها.....
5217-1-3 الأضرار والأمراض الناتجة من زيوت القلي للبطاطس الشيبسي.....

الفصل الثالث: المنهج البحثي

551-3 أسلوب منهج البحث.....
552-3 حدود البحث.....
551-2-3 الحدود المكانية.....
552-2-3 الحدود الزمنية.....
553-2-3 مواد البحث. Research Materials.....
564-3 طرق البحث Research methods.....
561-4-3 الطرق الكيميائية Chemical methods.....
561-1-4-3 المحتوى الرطوبي Moisture content.....
572-1-4-3 تقدير الدهن Fat Determation.....
573-1-4-3 تقدير البروتين Protein Determantion.....
574-1-4-3 الرماد الكلي Total Ash.....
585-1-4-3 تقدير الألياف Fiber Determantion.....
596-1-4-3 تقدير الكربوهيدرات Carbohydrate Determantion.....
597-1-4-3 تقدير الأحماض الدهنية Fatty acids Determantion.....
598-1-4-3 تقدير العناصر المعدنية Elemental Determination.....
605-3 تقدير السكر المختزل Determination of Reducing Sugars.....

60 Determination of Nitrogen amine	6-3 تقدير النتروجين الأميني
60 Determination of Browning	7-3 تقدير التلون البني
60Determination of Quality and defects	8-3 تقدير صفات الجودة وبعض العيوب
60 Peroxide value	9-3 رقم البيروكسيد
61Total count bacteria and Molds	10-3 العدد الكلي للبكتريا والفطريات
61 Total count bacteria	1-10-3 تقدير العدد الكلي للبكتريا
61 Total count Molds	2-10-3 تقدير الفطريات
61Sensory Methods	11-3 الطرق الحسية
62Statistical Methods	12-3 الطرق الإحصائية

الفصل الرابع: النتائج والمناقشة

65	1-4 التركيب الكيميائي لشرائح البطاطس لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
68	2-4 الأحماض الدهنية لشرائح البطاطس لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
71	3-4 الأملاح المعدنية لشرائح البطاطس لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
74	4-4 التركيب الكيميائي للبسكويت لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
77	5-4 الأحماض الدهنية للبسكويت لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
80	6-4 الأملاح المعدنية للبسكويت لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
83	7-4 التركيب الكيميائي للفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
86	8-4 الأحماض الدهنية للفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
89	9-4 الأملاح المعدنية للفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
92	10-4 تقدير صفات الجودة والعيوب للبطاطس الشيبسي لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
94	11-4 تقدير صفات الجودة والعيوب في البسكويت لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
96	12-4 تقدير صفات الجودة والعيوب في الفشار الذرة الجاهز والحب لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
98	13-4 تقدير السكر المختزل والنتروجين الأميني والتلون البني للبطاطس الشيبسي والبسكويت والفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
100	14-4 رقم البيروكسيد للبطاطس الشيبسي والبسكويت والفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
102	15-4 العدد الكلي للبكتريا والفطريات في البطاطس الشيبسي والبسكويت والفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
104	16-4 التقييم الحسي للبطاطس الشيبسي بالكاتشب لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
106	17-4 التقييم الحسي للبطاطس الشيبسي بالجبنه لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
108	18-4 التقييم الحسي للبسكويت المملح لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
110	19-4 التقييم الحسي للبسكويت حلو سادة لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
112	20-4 التقييم الحسي للبسكويت حلو بالقشطة لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
114	21-4 التقييم الحسي لبسكويت حلو ويفر بالشيكولاتة لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
116	22-4 التقييم الحسي للفشار ذرة الحب لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة
118	23-4 التقييم الحسي لفشار ذرة الجاهز لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة

الفصل الخامس: الاستنتاجات

126 الملخص
132 التوصيات
133 المراجع العربية
137 المراجع الانجليزية
152 الملاحق
163 السيرة الذاتية
164 الملخص الانجليزي

و

قائمة الجداول

رقم الصفحة	عنوان الجدول	رقم الجدول
64 التركيب الكيميائي لسراخ البطاطس لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	1
67 الأحماض الدهنية لسراخ البطاطس لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	2
70 الأملاح المعدنية لسراخ البطاطس لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	3
73 التركيب الكيميائي للبسكويت المملح والحلو لبعض المحلات الراقية والشعبية بجدة	4
76 الأحماض الدهنية في البسكويت المالح والحلو لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	5
79 الأملاح المعدنية للبسكويت المملح والحلو لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	6
82 التركيب الكيميائي للفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	7
85 الأحماض الدهنية في الفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	8
88 الأملاح المعدنية للفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	9
90 صفات الجودة للبطاطس الشيبسي لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	10
93 صفات الجودة للبسكويت لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	11
95 صفات الجودة للفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	12
97 تقدير السكر المختزل والنتروجين الأميني والتلون البني للبطاطس الشيبسي والبسكويت والفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	13
99 رقم البيروكسيد للبطاطس الشيبسي والبسكويت والفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة ملليمكافى O ₂ /كجم	14
101 العد الكلي للبكتريا والفطريات في البطاطس الشيبسي والبسكويت والفشار لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	15
103 التقييم الحسي للبطاطس الشيبسي بالكاتشب لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	16
105 التقييم الحسي للبطاطس الشيبسي بالجبنة لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	17
107 التقييم الحسي للبسكويت المملح لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	18
109 التقييم الحسي للبسكويت حلو سادة لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	19
111 التقييم الحسي للبسكويت حلو بالقشطة لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	20
113 التقييم الحسي للبسكويت حلو ويفر بالشيكولاتة لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	21
115 التقييم الحسي للفشار ذرة الحب لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة	22

ز

قائمة الأشكال

الصفحة	عنوان الأشكال	رقم الشكل
66	البطاطس الشيبسي بالكاتشب من المحلات الراقية.....	1
66	البطاطس الشيبسي بالكاتشب من المحلات الشعبية.....	2
69	البطاطس الشيبسي بالجبنه من المحلات الراقية.....	3
69	البطاطس الشيبسي بالجبنه من المحلات الشعبية.....	4
75	البسكويت المملح من المحلات الراقية.....	5
75	البسكويت المملح من المحلات الشعبية.....	6
78	البسكويت الحلو سادة من المحلات الراقية.....	7
78	البسكويت الحلو سادة من المحلات الشعبية.....	8
81	البسكويت الحلو بالقشطة من المحلات الراقية.....	9
81	البسكويت الحلو بالقشطة من المحلات الشعبية.....	10
81	البسكويت الحلو ويفر بالشيكولاتة من المحلات الراقية.....	11
81	البسكويت الحلو ويفر بالشيكولاتة من المحلات الشعبية.....	12
84	الفشار الذرة حب من المحلات الراقية.....	13
84	الفشار الذرة حب من المحلات الشعبية.....	14
87	الفشار الذرة حب جاهز من المحلات الراقية.....	15
87	الفشار الذرة حب جاهز من المحلات الشعبية.....	16
104	التقييم الحسي للبطاطس الشيبسي بالكاتشب لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة...	17
106	التقييم الحسي للبطاطس الشيبسي بالجبنه لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة.....	18
108	التقييم الحسي للبسكويت المملح لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة.....	19
110	التقييم الحسي للبسكويت حلو سادة لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة.....	20
112	التقييم الحسي للبسكويت حلو بالقشطة لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة جدة.....	21
114	التقييم الحسي للبسكويت حلو ويفر بالشيكولاتة لبعض المحلات الراقية والشعبية بمدينة	22

116جدة	23
118جدة	24

ح

الفصل الأول

المقدمة

Introduction

بسم الله الرحمن الرحيم

﴿ يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴾

سورة البقرة ﴿172﴾

يمثل الغذاء إحدى الأركان الهامة في حياة الإنسان حيث تمثل جودة الغذاء إحدى النقاط الهامة التي تشغل اهتمام جميع العاملين في هذا المجال وبخاصة في الأونة الأخيرة حيث لوحظ هناك زيادة في استهلاك المنتجات الخفيفة مثل البطاطس الشيبسي والبسكويت بأنواعه المختلفة والفشار لجميع الفئات العمرية المختلفة وخاصة الأطفال .

وقد عرف (Kramer and Twigg 1974) جودة الأغذية بأنها عبارة عن مجموعة من الخواص يمكن بها تفريق منتج عن آخر ولها أهميه في تحديد مدى قابلية هذا الناتج لدى المشتري وعلى ذلك ترجع الجودة إلى مجموعة من الخواص والصفات التي تعزى إلى مكونات الغذاء في مجموعة على أن تكون كل صفة على انفراد ذات جودة عالية تحدد جودة المادة الغذائية حسب اقل المكونات الفردية جودة فإذا كانت مثلا كل خواص وصفات المادة الغذائية في حالة ممتازة وتحصل على تقدير (ممتاز) إلا إحدى المكونات أو الصفات قد حصلت على تقدير (ردئ) فإن المادة تكون في حالة دون المستوى من الجودة ويطلق عليها
.Sub- Standard

إن الزيادة السريعة والانتشار الكبير للأغذية أو الوجبات الخفيفة **Snack Foods** في السنوات الأخيرة أدت إلى الاهتمام الكبير بالعمل على تحسين جودة هذه المنتجات إذ انه

كلما كان هناك تزايد في إنتاج صنف ما من هذه الأغذية الجديدة يجب أن يصاحبه أيضا زيادة وتطور في الجودة التصنيعية والغذائية (Marmonier et al., 2002).

ظهرت هذه الأغذية الخفيفة أوالمعروفة بالأغذية السريعة في كل من الولايات المتحدة الأمريكية وأوروبا في أواخر القرن التاسع عشر وأوائل القرن العشرين ثم انتقلت إلى كل من آسيا والدول العربية وإفريقيا في أواخر القرن العشرين (أمان ويوسف 2000م) .

غالبا لا تستخدم الأغذية الخفيفة **Snack Foods** كجزء أساسي ضمن الوجبات الأساسية بل بغرض التسلية في أوقات الترفية أو الراحة أو تجديد النشاط أو الشعور بالراحة وتستخدم في

الشوارع والساحات والمعارض والملاعب الرياضية ودورا لتعليم والأماكن الترفيهية كذلك أسلوب الحياة والعمل السريع (السباعي و مهنا 2000 م).

وتشمل الوجبات الخفيفة الذرة (الفشار) والكعك و المخبوزات والمعجنات المحلاة المعروفة بالكوكيز Cookies وأصناف الشيكولاتة المختلفة والمتنوعة والداخل بها أنواع المكسرات والحبوب والحلويات المجمدة أي المتلجات النباتية المعروفة بالاييس كريم وبعض أنواع الفاكهة المجففة كالعنب والتين والخوخ والحلويات الجافة وشرائح البطاطس الشيبسي وغيرها من المنتجات.

تعتبر الأطعمة الخفيفة كتصبيرة بين الوجبات الأساسية وذلك بغرض عدم الإحساس بالجوع أو بغرض إعطاء الشعور بالشبع الخفيف أو الامتلاء وقد يحقق تناول هذه الوجبات الخفيفة إضافات أخرى تعتمد على نوعية وجودة المنتج وقيمه الغذائية.

(Fillion and Kilcast 2002).

يؤدي تناول الوجبات الخفيفة إلى زيادة الطاقة وبالتالي تزيد من شهية الإنسان وقابليته للمأكولات وفي هذه الحالة تكون ضارة بالصحة كما توجد الكثير من المحاذير التي تؤخذ

3

على الأغذية الخفيفة بالنسبة للأطفال والمراهقين وذلك عندما تتحول إلى عادة غذائية مستديمة حيث تؤدي إلى كثير من الأمراض كزيادة الوزن والسمنة المفرطة وكذلك سوء التغذية وفي نفس الوقت لعدم توافر الأملاح المعدنية والفيتامينات الضرورية في هذه المرحلة السنية ومن عيوبها أيضا ظهور الكثير من الأمراض المرتبطة باستخدام الملونات والمنهكات والمواد الحافظة الصناعية كالسرطان لذلك لايفضل الاعتماد على هذه

الأغذية بشكل رئيسي وترك الوجبات الصحية المتوازنة بالأخص الخضروات والفاكهة الغنية بكل من الفيتامينات والأملاح المعدنية اللازمة للنمو والصحة الجيدة .

(السباعي ومهنا 2000م).

أشار حمزاوي (2003م) أن نوع التغليف وعمليات التداول المختلفة وطرق تخزين المنتجات الغذائية تؤثر على جودة الأغذية المصنعة وأيضا أماكن وظروف التسويق سواء الرقابة أو الشعبية منها لذا جاء الاهتمام بدراسة أثر هذه الاختلافات العديدة على بعض الأغذية الخفيفة ومدى تأثيرها على عوامل الجودة المختلفة لها.

1-1 المشكلة البحثية:

يعتبر التسويق والتداول وأيضا التخزين السليم للمنتجات الغذائية من أهم العوامل التي تحافظ على الجودة خاصة الأغذية المصنعة من منتجات الأغذية الخفيفة المنتشرة في الأسواق إذ يجب أن يتم ذلك بأسلوب يمنع تلف المنتج أو إنقاص جودته وأيضا يجب مراقبة تاريخ

الصلاحية والانتهاء الذي يجب أن يوضع على الغلاف كما يوضح نوع الغلاف و طبيعة المنتج وأن يكون مناسب مع المنتج وألا يؤثر على جودته .

حيث تقاس بتقدير جودة بعض الأغذية الخفيفة **Snack foods** مثل (الشيبسي، البسكويت، الفشار) والأكثر شيوعا وتداولها في السوق المحلي بجدة:

أ- الأسواق الشعبية .

ب- الأسواق و المراكز الراقية (السوبر ماركت) .

1-2 أهمية البحث:

نظرا للتغير والتقدم الحديث والسريع في التكنولوجيا و جميع أنماط الحياة والذي قابله أيضا تغير أنماط المعيشة مما أدى إلى الإقبال المتزايد على الوجبات الخفيفة **Snack foods** السهلة التداول والتناول في أماكن التجمعات المختلفة وأيضا الأسواق الشعبية ومن هنا جاءت أهمية البحث لتقييم جودة بعض منتجات هذه الأغذية الخفيفة **Snack foods** والتي تعرض و تسوق في أسواق مختلفة ومتباينة في طرق البيع والعرض والتخزين.

1-3 أهداف البحث:

نظرا للتغير السريع في أنماط المعيشة والإقبال المتزايد على الوجبات الخفيفة التي تختلف في طرق التداول والتخزين والعرض لذا يهدف البحث إلي دراسة مقارنة بين التركيب الكيميائي وصفات الجودة للمنتجات في المحلات الراقية والشعبية كالتالي :

1. مقارنة بين التركيب الكيميائي للبطاطس الشيبسي بالكاتشب وبالجبنة بالمحلات الراقية والشعبية.
2. مقارنة بين التركيب الكيميائي للبسكويت الحلو والمملح بالمحلات الراقية والشعبية.
3. مقارنة بين التركيب الكيميائي للفشار الذرة والحب بالمحلات الراقية والشعبية.
4. دراسة صفات الجودة من حيث الوزن والشكل واللون وبعض العيوب كالأجزاء المكسورة والتلون البني لجميع العينات تحت الدراسة.
5. دراسة مقارنة بين العدد الكلي للبكتريا والفطريات بالمحلات الراقية والشعبية.
6. التقييم الحسي والإحصائي لصفات الجودة السابقة من حيث اللون والطعم والقوام والرائحة والتقبل العام.

جودة الأغذية Quality Foods:

جودة الغذاء هي محصلة مجموعة من الخواص التي يمكن بها تحديد مدى قابلية منتج ما لدى المستهلك أو تحقيق أقصى رغبات للمستهلك في المنتج الغذائي أو هي ما يمكن بها التفريق بين منتج وآخر (Kramer and Twigg 1974).

التزنخ Rancidity :

تزنخ الدهون هو التغير في رائحة وطعم الأطعمة الدسمة بسبب تعرضها للأكسجين الجوي مما يسبب فسادها (العبودي 1997م).

رقم البيروكسيد Peroxid Value :

وهو عبارة عن عدد ملليمكافئات الأكسجين الموجودة في 1 كجم زيت أودهن (أمان ويوسف 2000م).

التحليل الكروماتوجرافي الغازي Gas-Liquid Chromatography :

ويعتبر أحسن الطرق التحليلية في مجال كيمياء اللبيدات ويعتبر طريقة فعالة لتقدير الأحماض الدهنية في مخاليطها ويعتمد الفصل في حالات التوزيع الكروماتوجرافي على الاختلاف في معامل التوزيع للمركبات الموجودة في المخلوط (محمد 1995م).

هي لبيدات سائلة على درجة حرارة الغرفة 25م وتحتوى على
أحماض دهنية غير المشبعة (الوراقى 1990م).

الدهون Fats:

هي لبيدات صلبة على درجة حرارة الغرفة 25م وتحتوى على
أحماض دهنية مشبعة (التكرورى وآخرون 2003م).

درجة الانصهار Melting point:

وهي درجة الحرارة التي يتحول عندها الدهن من الحالة الصلبة إلى الحالة السائلة)
يحدث انصهار بدرجات محددة) وقد وجد أن درجة الانصهار للأحماض الدهنية تزداد بزيادة طول
السلسلة وتقل بزيادة درجة عدم التشبع (خلف 2007م).

درجة التدخين Smoking point:

وهي الدرجة أو النقطة التي يبدأ عندها تصاعد دخان ازرق خفيف من المادة الدهنية
المنصهرة ويتكثف الدخان باستمرار التدخين وارتفاع درجة الحرارة (خلف و الهنداوى 2007م).

الكولسترول Cholesterol:

وهو عبارة عن مركب عضوي حلقي يوجد في معظم الخلايا الحيوانية ويصنف تحت
اللبيدات المشتقة ويعتبر الكبد مكان لتخزينه لتأمين احتياجات الجسم منه.
(الوراقى 1995م).

الأحماض الدهنية عديدة عدم التشبع

(PUFA) Polyunsaturated Fatty Acids.

وهي أحماض دهنية أساسية (لا يستطيع الجسم تكوينها بداخله) طويلة السلسلة وتحتوي على رابطتين فأكثر من الروابط الزوجية الغير مشبعة يفصلها وحدات ميثيلين -CH₂-
CH=CH-CH₂-CH=CH-CH₂- (بندر 1993م).

الأحماض الدهنية المشبعة (SFA) Saturated Fatty Acids

وهي أحماض دهنية ذات سلسلة كربونية مستقيمة لا تحتوى على روابط غير مشبعة ومن أهمها البيوتريك ، الكابرويك ، الكبريليك ، الكابريك ، اللوريك ، المرسيك ، البالمتيك ، الاستياريك ، الراكيديك ، البهنيك. (سابا 1989م).

الدقيق الأبيض White flour:

هو الدقيق الأبيض الفاخر أو الممتاز نسبة الاستخلاص به من 70-75% ويعرف أيضا باسم الدقيق (الزيرو) وهو المستخدم في عمل الفطائر والخبز الأبيض الإفرنجي والكعك والبسكويت كما يستعمل الدقيق الأبيض في صناعة المكرونة والكنافة والجلاش وغيرها . (حسين 2003م).

البسكويت Biscuit:

منتج غذائي يحضر أساسا من دقيق القمح وزيوت ودهون غذائية وملح الطعام بجانب مكونات أخرى مثل أنواع أخرى من دقيق الحبوب والحليب ومنتجاته، محليات طبيعية مغذية كالسكر واللاكتوز وشراب الفركتوز، النشادر والتوابل والفاكهة والخضر

ومسحوق الكاكاو والشيكولاتة وبعض المواد المضافة مثل المحسنات والمواد الرافعة والمدعمات والمغذيات (الفيتامينات والمعادن ومركبات البروتين) بعض المواد المضافة الأخرى المسموح بها وهو يقسم عادة إلى بسكويت سادة (حلو، ويفر، مملح) وبسكويت محشو وبسكويت مغطى وتتراوح نسبة الرطوبة من 4-7% (صديق وعبد القادر 1993م).

ويفر Wafer:

احد أنواع البسكويت وهو عبارة عن طبقات هشة من البسكويت السادة ويحتوى على نسبة اقل من الدهن والرطوبة وعادة ما تستخدم طبقات من الكريم أو الشيكولاتة بين الطبقات أو تغطية الطبقات تماما (صديق وعبد القادر 1993 م).

العادات الغذائية Food habits:

هي السلوك أو الطرق المتبعة في إعداد وتناول الغذاء وهي تبدأ من فترة إنتاج أو حصاد الغذاء المتناول وتعتمد على فرع من العوامل النفسية والاجتماعية والاقتصادية (بكر وبخاري 1999 م).