

### **10-keys**

Konservatsiya qilish vaqt o'tishi bilan oziq-ovqat sifatini yomonlashtiradigan, buzuvchi mikroorganizmlar va fermentlarni oldini olish uchun himoya vositasi sifatida qo'llaniladi. Havoda quritish, muzlatish va tuzlash kabi qadimiy usullar oziq-ovqat mahsulotlarini uzoq muddatli saqlashni ta'minlash orqali asrlar davomida jamiyatga xizmat qilgan bo'lsa-da, oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash sanoati sezilarli o'zgarishlarga duch keldi. Hozirgi vaqtda oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlashning zamonaviy texnologiyalari qanday afzalliklarga ega?

Misollar keltiring.