

Metody Konserwacji Żywności

Albekier Gabriel 3B

Podział metod konserwacji

- Metody Fizyczne Konserwacji
- Metody Chemiczne Konserwacji

Metody Fizyczne

Zamrażanie

- Mrożenie to skuteczna metoda, która spowalnia proces psucia się żywności.
- Niestety sposób ten nie jest idealny bo powstające kryształki z lodu wyniszczają jedzenie



Metody Fizyczne

Liofilizacja

- Metoda polegająca na usunięciu wody z żywności.
- Żywność jest najpierw zamrażana a potem kryształki lodu są usuwane przez sublimację



Metody Fizyczne

Pasteryzacja

- Pasteryzacja polega na podgrzaniu żywności w szczelnym opakowaniu w celu zniszczenia szkodliwych mikroorganizmów, co pozwala na dłuższe przechowywanie



Metody Fizyczne

Pakowanie próżniowe

- Usunięcie powietrza z opakowań czyli wytworzenie próżni, zapobiega utlenianiu związków chemicznych obecnych w żywności oraz rozwojowi drobnoustrojów tlenowych.



Metody Fizyczne

Wędzenie

- Proces obsuszania żywności dymem, a także nadania jej specyficznego smaku i wyglądu.
- Działa grzybobójczo i bakteriobójczo
- Niestety w skład dymu wchodzą substancje szkodliwe



Metody Chemiczne

Dodatki do żywności

- Dodawanie do żywności substancji naturalnych oraz syntetycznych które spełniają różne funkcje: Przeciwutleniacze, Emulgatory, Substancje zagęszczające i Substancje konserwujące
 - Substancje takie są oznaczane literką "E" i mają przypisany numer



Metody Chemiczne

Kiszenie

- Metoda przetwarzania żywności z wykorzystaniem fermentacji mlecznej.
- Kwas mlekowy wytwarza środowisko kwasowe które hamuje rozwój szkodliwych mikroorganizmów.



Metody Chemiczne

Marynowanie

- Metoda utrwalania żywności która ma też na celu nadać jej specyficzny smak
- Polega na wykorzystaniu zalewy zawierającej głównie kwas octowy
- Kwasowe środowisko hamuje rozwój mikroorganizmów.



Dient