KAKO PREPREČIŠ KVARJENJE ŽIVIL

Hrani lahko podaljšamo čas uporabe s konzerviranjem in pravilnim shranjevanjem.

KONZERVIRANJE ŽIVIL

S konzerviranjem hrane podaljšamo obstoj živilu in preprečimo mikroorganizmom (MO), da bi v hrani rastli in se razmnoževali.

1. VAKUMIRANJE OZ. KONZERVIRANJE ŽIVIL Z VISOKO TEMPERATURO
* PASTERIZACIJA: TEMPERATURA NIŽJA OD 100 °C, NE UNIČI VSEH MO
* STERILIZACIJA: TEMPERATURA VIŠJA OD 100 °C, VSI MO SO POPOLNOMA UNIČENI
1. HRANJENJE ŽIVIL Z NIZKO TEMPERATURO
* HLAJENJE (4°C-8°C)
* ZAMRZOVANJE (-18°C- ­41°C)
1. SUŠENJE ŽIVIL (ODSTRANIMO VODO) npr. sadje

Za konzerviranje lahko uporabljamo olje, kis, sol, sladkor.

SHRANJEVANJE ŽIVIL

Pri shranjevanju živil moramo biti posebej pozorni na temperaturo, vlago, osvetljenost prostora kjer živila shranjujemo,…

Živila, ki vsebujejo malo vlage: sladkor, sol, moka, testenine shranjujemo v temnejših, suhih prostorih.

Sadje in zelenjava, ki vsebujejo več vode, shranjujemo v hladnih, temnih prostorih.

Živila z več beljakovinami (mleko, mlečne izdelke, jajca, meso,…) shranjujemo v hladilniku pri temperaturi okrog 8°C.

Živila, ki jih želimo shraniti dalj časa, damo v zamrzovalno omaro ali skrinjo pri temperaturi okrog -18°C.

Domača naloga:

* Kaj ti pove beseda pasterizacija, kaj sterilizacija? Ne piši definicije, napiši kje si se srečal-a s to besedo, kje jo uporabljajo?
* Katera živila doma shranjujete v hladilniku, katera v zamrzovalni skrinji?
* Pri naslednjih živilih določi mesto shranjevanja in temperaturo shranjevanja, npr. jogurt, shranjujemo v hladilniku, temperatura je 4°C -8°C.

Živila so: krompir, kosmiči, moka, kruh, čokolada, jajce, sladoled, korenje, paradižnik, banane, jagode, sir, kisle kumarice.