

KONSERWACJA ŻYWNOŚCI



1. Jakie są czynniki wywołujące i sprzyjające psuciu się żywności?
2. W jaki sposób można zabezpieczyć żywność przed psuciem?
3. Jakie znaczące związki chemiczne stosowane do konserwowania żywności?

Czynniki wywołujące psucie żywności:

- Bakterie
- Grzyby (pleśń)
- Działanie światła
- Działanie tlenu
- Działanie ciepła
- Działanie metali

Czynniki sprzyjające psuciu się żywności:

- Wilgoć
- Temperatura

Sposoby zabezpieczania żywności przed psuciem

USUNIĘCIE WODY Z ŻYWNOCÍ

wędzenie



suszenie



liofilizacja



OBRÓBKA TERMICZNA

gotowanie



pasteryzacja



chłodzenie
zamrażanie



OPAKOWANIE PRÓŻNIOWE



NAPROMIENIOWANIE



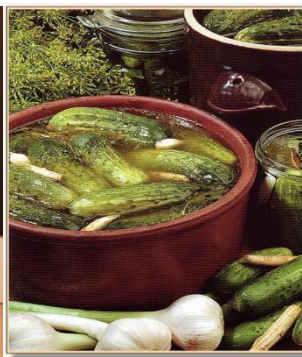
żywność
utrwalana
radiacyjnie

Z WYKORZYSTANIEM CHEMII

marynowanie



kiszenie



peklowanie



solenie i dodawanie cukru





**Związki chemiczne stosowane
do konserwowania żywności**

- E 210 - kwas benzoesowy - syntetyczny; napoje gazowane, majonezy, marynaty, konserwy owocowe i warzywne, sałatki
- E 211 - benzoesan sodu - syntetyczny;
- E 220 – tlenek siarki(IV)- syntetyczny; soki owocowe i koncentraty, wino, suszone owoce
- E 221 - siarczan(IV) sodu - syntetyczny; różne
- E 249 - azotan(III) sodu - syntetyczny; wędliny
- E 251 – azotan(V) sodu - syntetyczny; wędliny, sery podpuszczkowe i topione
- E 260 - kwas octowy - syntetyczny lub fermentacyjny; marynaty: śledzie, grzyby, sałatki...

ćwiczenie

Przeanalizuj etykietę produktu spożywczego i określ jakie substancje chemiczne znajdują się w tym produkcie i jaką pełnią funkcję

Zadanie domowe

- Co oznacza proces określany skrótem UHT?