

KAKO PREPREČIŠ KVARJENJE ŽIVIL?

- Hrano moramo pravilno _____, če pa ji želimo podaljšati obstojnost, pa jo lahko tudi _____.
- S tem preprečimo razvoj škodljivih _____, s katerimi bi se hrana pokvarila in postala zdravju _____.

POSTOPKA KONZERVIRANJA:

a) SEGREVANJE

1. PASTERIZACIJA (živilo segrejemo **DO** _____) – nekateri mikroorganizmi še ostanejo _____.
2. STERILIZACIJA (živilo segrejemo tudi s **temperaturo višjo od** _____) – s tem postopkom se uničijo vsi _____.

b) OHLAJANJE

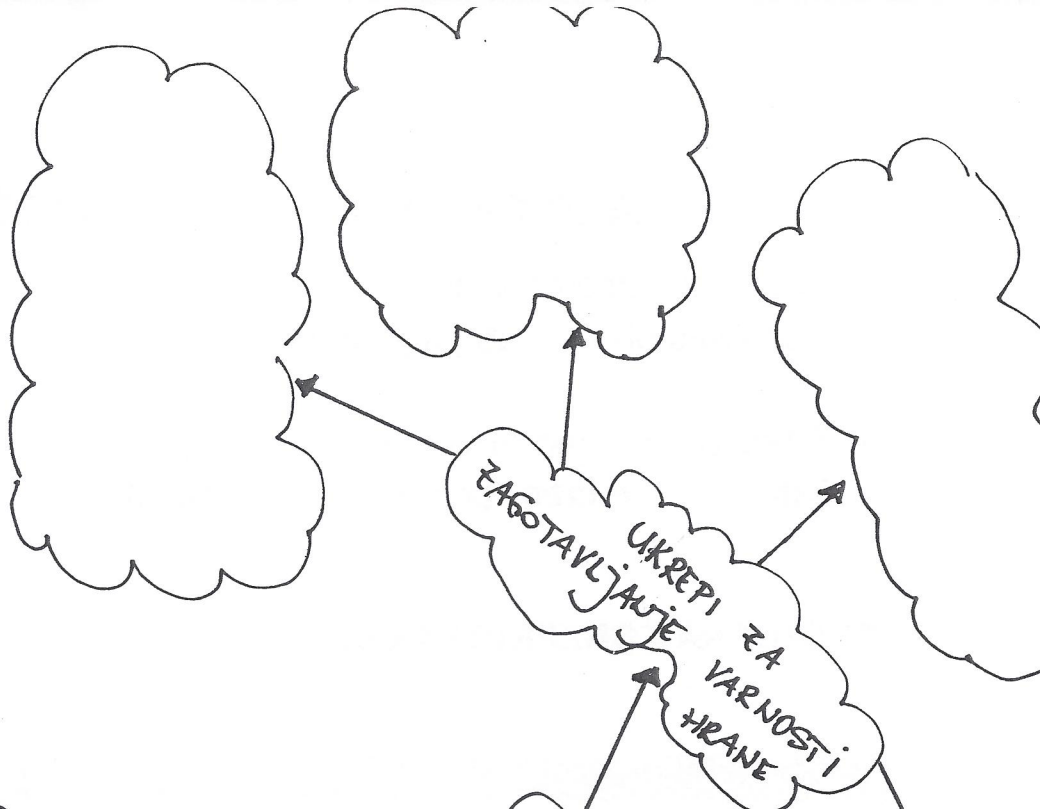
1. Hlajenje živil (temperatura od _____ do _____ ° C)
2. Zamrzovanje živil (temperatura od _____ do _____ ° C)

c) SLADKOR/SOL/KIS

Visok delež sladkorja, soli ali kisa preprečuje rast _____ in tako _____ živilo.

d) SUŠENJE

S tem iz živila odstranimo _____ in tako _____ odvezamo vodo, ki je potrebna za njihovo rast in razmnoževanje. (npr. sadje, meso, ribe).



ALI MI HRANA LAHKO ŠKODUJE?

ŠUKI ZAŠRUPITVE ŽE MIKROORGANIZMI

VARUJA HRANA

BREŽ

(mp. SALMONELA)

BREŽ

(mp. STERIL)

BREŽ

KAKO PRIDEJO MIKROORGANIZMI V TLO?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

KAJ MIKROORGANIZMI POTREBUJEJO ZA SVOJO RAST / RAZMNOŽEVANJE?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

(30-45°C)