

Usta. 67,68

## KAKO PREPREČIŠ KVARJENJE ŽIVIL?

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

### POSTOPKA KONZERVIRANJA:

#### a) SEGREVANJE

1. PASTERIZACIJA ( živilo segrejemo **DO** 100°C ) – nekateri mikroorganizmi še ostanejo ŽIVI.
2. STERILIZACIJA ( živilo segrejemo tudi s **temperaturo višjo od** 100°C ) – s tem postopkom se uničijo vsi MIKROORGANIZMI.

#### b) OHLAJANJE

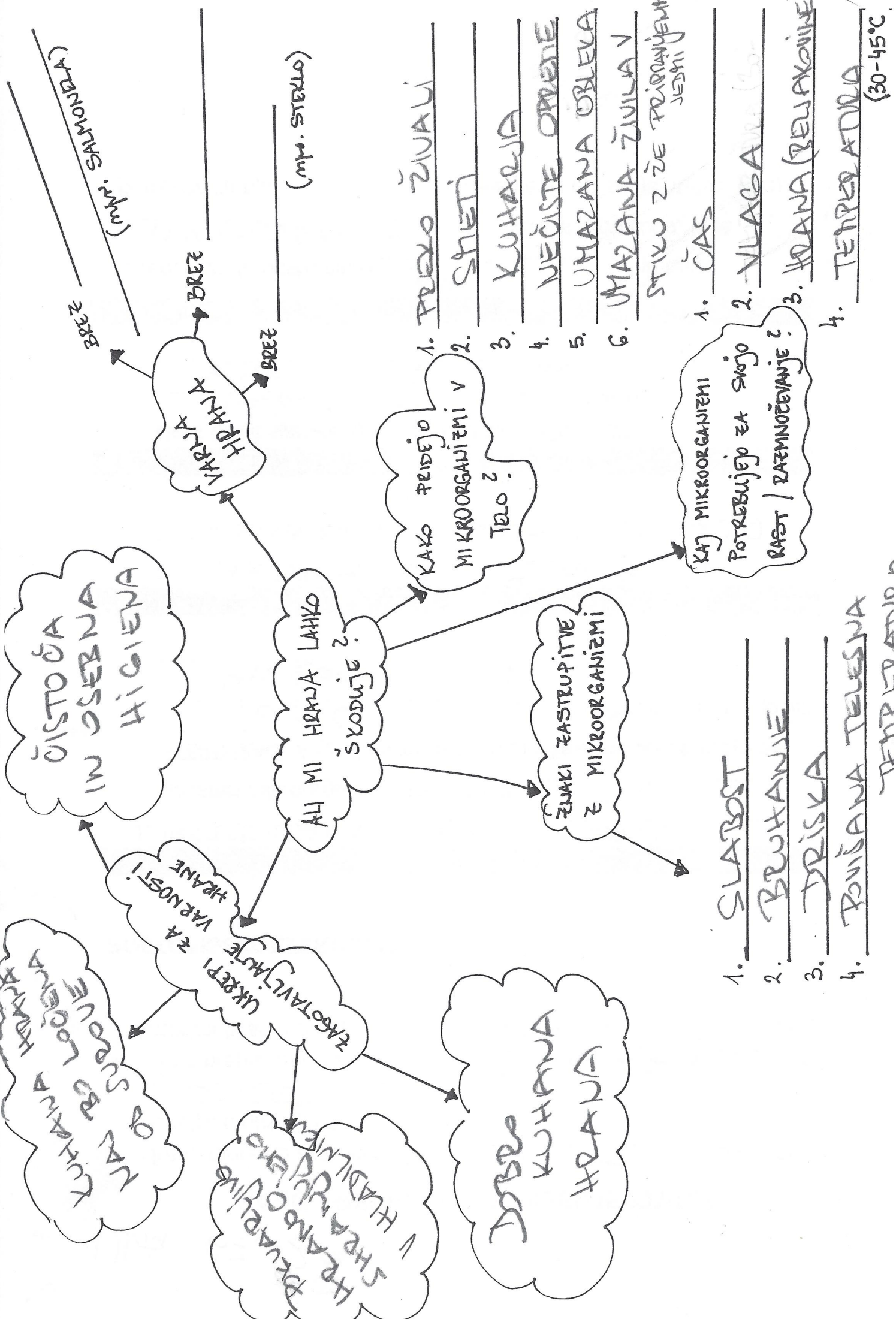
1. Hlajenje živil (temperatura od 4 do 8 °C)
2. Zamrzovanje živil (temperatura od -18 do -40 °C)

#### c) SLADKOR/SOL/KIS

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

#### d) SUŠENJE

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



ČISTOČA  
IN OSEBNA  
HIGIENA

KAKO ZAGOTAVLJAJTE VARNOST HRANE?  
OR  
UKREPI ZA VARNOST! HRANE

ŠKARJINE  
/ HRANILNO  
STABILNEN

DOBRO  
KUHAN  
HRANA

ALI MI HRANA LAHKO  
ŠKODIJE?

KAKO PRIDEJO  
MIKROORGANIZMI V  
Telo?

ZNAKI ZASTRUPITVE  
Z MIKROORGANIZMI

KAJ MIKROORGANIZMI  
POTREBUJEJO ZA SVOJO  
RAST / RAZMNOŽEVANJE?

HRANA LAHKO  
ŠKODIJE?

1. PREKO ŽIVALI
2. SHIJEŃI
3. KUHARJA
4. NEČISTE OPREME
5. UMAZANA OBLEVA
6. UMAZANA ŽIVILA V

STIKU Z ŽE PRIPRAVLJENIMI  
JEDAMI

1. ČAS
2. VLAGA
3. HRANA (BELAKOVINE)
4. TEMPERATURA

(30-45°C)

1. SLABOST
2. BRUHANJE
3. DRISKA
4. POVIŠANA TEMPERATURA

TEMPERATURA

BREZ  
BREZ  
(mp. SALMONELA)

BREZ  
(mp. STERLO)