

Konzervace

Konzervační metody

slouží k ochraně výrobků před škodlivými vlivy a mají zaručit zachování vlastností výrobku během skladování, přepravy a prodeje.

Průmyslové zboží - konzervují se **kovové strojírenské** výrobky (**ochrana před korozi**)

- olejováním, plastovými povlaky, nátěry

- příklady výrobků -

Potravinářské zboží - potraviny podléhají nežádoucím změnám, které jsou způsobeny **teplotou**, **kyslíkem**, **mikroorganismy**.....

Konzervace potravin

- **prodlužuje trvanlivost potravin**
- **zachovává organoleptickou hodnotu (chuť, vzhled, vůni ..) potravin**
- **co nejméně snižuje biologickou a energetickou hodnotu potravin**

Přehled metod konzervace potravin

1) Metody, při kterých ničíme mikroorganismy

STERILIZACE - ošetření potravin vysokou teplotou min. **100°C**

Výrobky je možno skladovat při pokojové teplotě!

Příklady výrobků:

.....

OZÁŘENÍ - působení gama paprsků, které ničí mikroorganismy i enzymy.

V EU musí být takto ošetřené produkty označeny logem- „**ošetřeno ozářením**“.

Příklady výrobků:

.....

PASTERIZACE – zahřátí potravin na teploty do **100°C**

Výrobky je nutno skladovat při chladírenských teplotách (4-6°C)!

Příklady výrobků:

UHT - UPERIZACE - prudké zahřátí na teploty až **135°** a prudké ochlazení

Používá se pouze pro tekuté produkty.

Výrobky lze skladovat při pokojové teplotě 3 měsíce až 2 roky!

Příklady výrobků:

.....

UZENÍ

Spojení účinku látek obsažených v kouři s působením vysoké teploty.

Příklady výrobků:

.....

CHEMICKÁ KONZERVACE

Mikroorganismy jsou zničeny chemickými konzervačními prostředky:

SO₂ (E 220), kys. benzoovou (E 210), kyselinou sorbovou (E 200)

Užívají se v nízké koncentraci - desetiny %!

Příklady výrobků:

.....



2) Metody, při kterých vytváříme nepříznivé prostředí pro mikroorganismy

CHLAZENÍ - uchovávání při $T = 0^{\circ} - 8^{\circ}\text{C}$, pouze kratší dobu. Nižší teplotou je činnost enzymů a mikroorganismů zpomalena.

Příklady výrobků:

MRAZENÍ - uchovávání při T pod (-18°C), slouží pro dlouhodobé skladování

Příklady výrobků:

KYSÁNÍ - tvoří se kyselina - např. **kysané zelí**,

MARINOVÁNÍ - nakládání do roztoku **octa**, soli, cukru, koření, oleje ...

Příklady výrobků:



SUŠENÍ - na slunci nebo v sušárnách (koření, sušená zelenina, čaj, ovoce)

ZAHUŠŤOVÁNÍ - tekuté výrobky se zahušťují odpařováním vody

SŮL, CUKR a ALKOHOOL - vysušují - odebírají vodu z buněk potraviny

Proslazování = kandování -

Solení - 20 % soli brání činnosti mikroorganismů - slanečky, kopr v soli, sýry zrající v solném láku

Přídavek alkoholu - minimálně 13 % -



Nepříznivé podmínky pro mikroorganismy lze vytvořit:

-
-
-



KYSELÉ FILETY V ROSOLU

