



BESİNLERİ SAKLAMA KOŞULLARI

@cerenogretmenimm

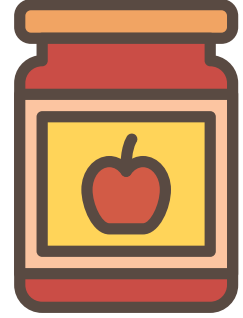
KURUTMA



DONDURMA



KONSERVE



TUZLAMA



PASTÖRİZE ETME



BESİNLERİ SAKLAMA KOŞULLARI

@cerenogretmenimm

KURUTMA: Çok eski yıllardan beri uygulanan bu yöntem besinlerdeki suyun buharlaştırma yoluyla uzaklaştırılmasını sağlar. Susuz ortamda mikroskopik canlılar yaşayamaz.

DONDURMA: Çok soğuk ortamlarda da mikroskopik canlılar yaşayamaz. bu sebeple buzdolabı ve derin dondurucular kullanılarak besinler uzun süre saklanabilir.

KONSERVE: Besinler cam ya da teneke kutulara konulup yüksek sıcaklıktaki su içerisinde konserve edilir. Yüksek sıcaklık mikroskopik canlıların yok olmasına neden olur.

TUZLAMA: Tuzlu ortamlar besinlerde oluşan mikropların çoğalmasını yavaşlatır. Asma yaprağı, turşu ve peynir tuzlama yöntemiyle saklanabilir.

PASTÖRİZE ETMEK: Besinlerin mikroskopik canlılardan arındırılması için kullanılan ısıtma işlemidir. Süt gibi besinler belirli bir sıcaklık değerine kadar ısıtılarak pastörize edilir.