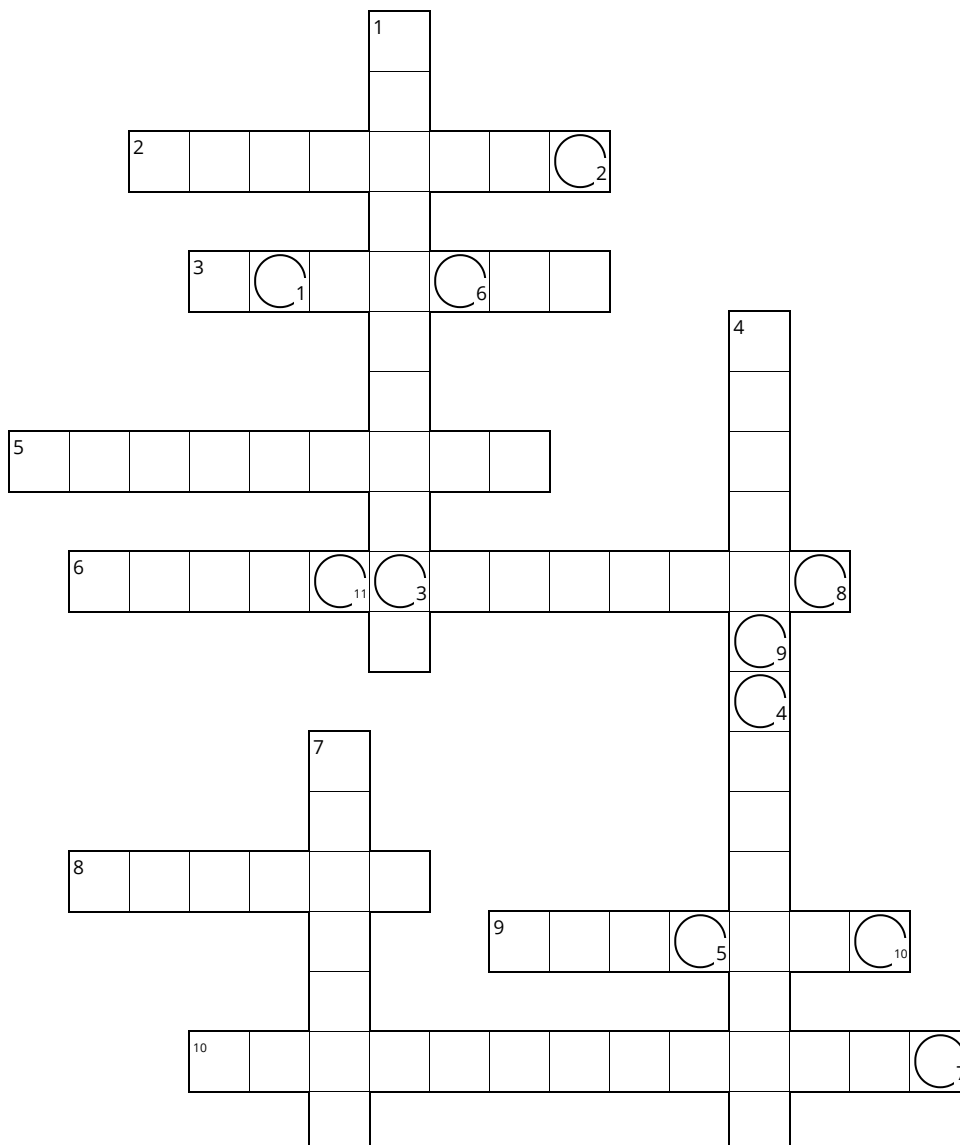


LearningApp:
<https://learningapps.org/3105285>

-



Konservierungsverfahren - Übersicht

- 1 Das Lebensmittel wird in eine luftdichte Verpackung gegeben und die enthaltene Luft wird entfernt.
- 2 Dieses Verfahren wendet man z. B. bei Rosinen an. Durch den Wasserentzug werden die Mikroorganismen und Enzyme in ihrer Wirksamkeit gehemmt.
- 3 Durch Zugabe von z. B. Essig oder Bildung von Säure in den Lebensmitteln (z.B. durch Milchsäurebakterien im Sauerkraut) werden die Mikroben gehemmt.
- 4 Das Lebensmittel wird nur für kurze Zeit auf Temperaturen zwischen 62° und 75° C erhitzt und schnell wieder abgekühlt.
- 5 Konservierende Stoffe gelangen auf die Oberfläche des Lebensmittels. Diese töten die Bakterien ab.
- 6 Dieses Konservierungsverfahren eignet sich besonders für eine längere Lagerung. Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt bei -18°C.
- 7 Fleisch und Fleischwaren werden bei Temperaturen zwischen + 2° C und + 4° C und Gemüse und Obst zwischen + 6° C und + 8° C gelagert.
- 8 Ähnlich wie beim Zuckern wird der a W - Wert gesenkt, d.h. dass der Gehalt an verfügbarem Wasser verringert wird.
- 9 Durch diesen Vorgang werden die Mikroben gehemmt, weil ihnen nicht mehr genug Wasser zur Verfügung steht.
- 10 Lebensmittel, die jahrelang gelagert werden sollen, werden unter Druck auf 120°C erhitzt.