**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 korozí**)

- olejováním, plastovými povlaky, nátěry

- příklady výrobků - …………………………………………………………………….

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

**kyslíkem, mikroorganismy…..**

**Konzervace potravin**

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

**Přehled metod konzervace potravin**

**1) Metody, při kterých ničíme mikroorganismy**

****

**STERILIZACE** - **ošetření potravin vysokou teplotou** min. **100oC**

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 100oC**

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

Příklady výrobků: ……………………………………………………………………

**UHT - UPERIZACE - prudké zahřátí na teploty až 135o 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 = 0o- 8oC**, pouze **kratší dobu. Nižší teplotou je činnost enzymů**

**a mikroorganismů zpomalena.**

Příklady výrobků: ………………….………………………………………………………

**MRAZENÍ - uchovávání při T pod ( -18o 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)

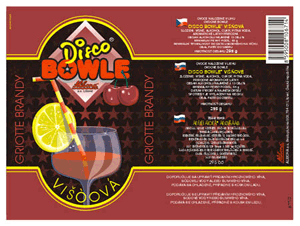
**ZAHUŠŤOVÁNÍ** - tekuté výrobky se zahušťují odpařováním vody

**SŮL, CUKR a ALKOHOL** - vysušují - odebírají vodu z buněk potraviny

**Proslazování =** **kandování** - ………………………………………………………………………………………...

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

**Přídavek alkoholu** - **minimálně 13 %** - ……………………………………………………………………………..





Nepříznivé podmínky pro mikroorganismy lze vytvořit:

a) …………………………………………………………………………………………………

b) …………………………………………………………………………………………………

c) …………………………………………………………………………………………………





