

BESİNLERİ SAKLAMA YÖNTEMLERİ

DONDURMA



KURUTMA



KONSERVE



TUZLAMA



PASTÖRİZE ETME



BESİNLERİ SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Mikroskobik canlılar çok soğuk ortamlarda yaşayamazlar. Bu nedenle buzdolabı ve derin dondurucular kullanılarak besinler uzun süre saklanabilir.

Besinlerdeki suyun güneş altında buharlaştırılarak uzaklaştırılmasını sağlar. Çünkü susuz ortamda mikroskobik canlılar yaşayamaz.

Besinler cam ya da teneke kutulara konularak yüksek sıcaklıktaki su içerisinde dayanıklı hale getirilir. Yüksek sıcaklık mikroskobik canlıların yok olmasına neden olur.

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

Besinlerin mikroskobik canlılardan arındırılması için kullanılan arıtma işlemidir. Besinler çok yüksek sıcaklıkta kaynatılıp birden soğutularak yapılmaktadır. Süt gibi besinler ısıtılarak pastörize edilir.