

SHRANJEVANJE ŽIVIL



- Hrani lahko podaljšamo čas uporabe s konzerviranjem ali pravilnim shranjevanjem živil.
- Pri shranjevanju živil moramo biti pozorni na **temperaturo**, **vlago** in **osvetljenost prostora**.
- Pogoji shranjevanja so zapisani na embalaži izdelka.



VRSTA ŽIVILA	SHRANJEVANJE
ŽIVILA Z MALO VLAGE (moka, riž, testenine, sladkor...)	suh in temen prostor (npr. omara)
SADJE IN ZELENJAVA	Temen prostor s temperaturo med 3 in 6 ° C (shramba), če jo imamo v hladilniku jo spravimo v predal za zelenjavo.
MLEKO IN MLEČNI IZDELKI, SALAME, JAJCA	v hladilniku, kjer je temperatura okrog 4° C
ŽIVILA, KI JIH ŽELIMO SHRANITI DALJ ČASA (meso, sadje, zelenjava, sladoled...)	v zamrzovalni omari ali skrinji, kjer je temperatura pod - 18 ° C



KJE NAJ SHRANIM
POSAMEZNA
ŽIVILA, KI SEM JIH
KUPILA?

KONZERVIRANJE ŽIVIL



☞ S konzerviranjem podaljšamo obstojnost živilu in preprečimo mikroorganizmom, da bi v hrani rasli in se razmnoževali.

☞ Mikroorganizmi potrebujejo za rast in razmnoževanje:

- zadostno količino vode
- zadostno količino hranilnih snov
- ustrezno temperaturo
- čas



POSTOPKI KONZERVIRANJA ŽIVIL



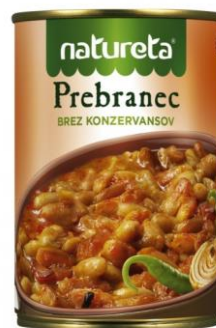
1. PASTERIZACIJA

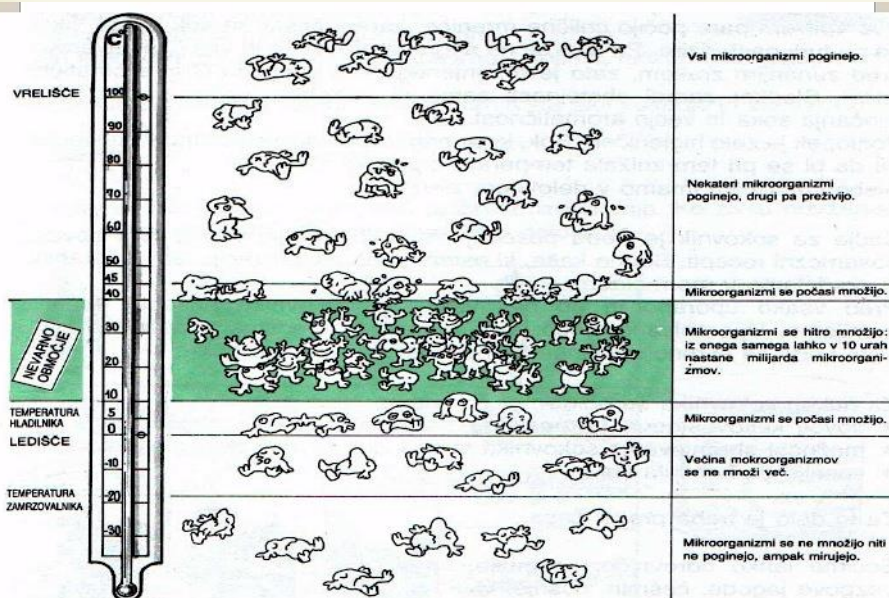
- postopek pri katerem živilo segrejemo do 100° C, pri čemer se uničijo nekateri škodljivi mikroorganizmi



2. STERILIZACIJA

- postopek pri katerem živilo segrejemo nad 100° C, pri čemer se uničijo vsi mikroorganizmi

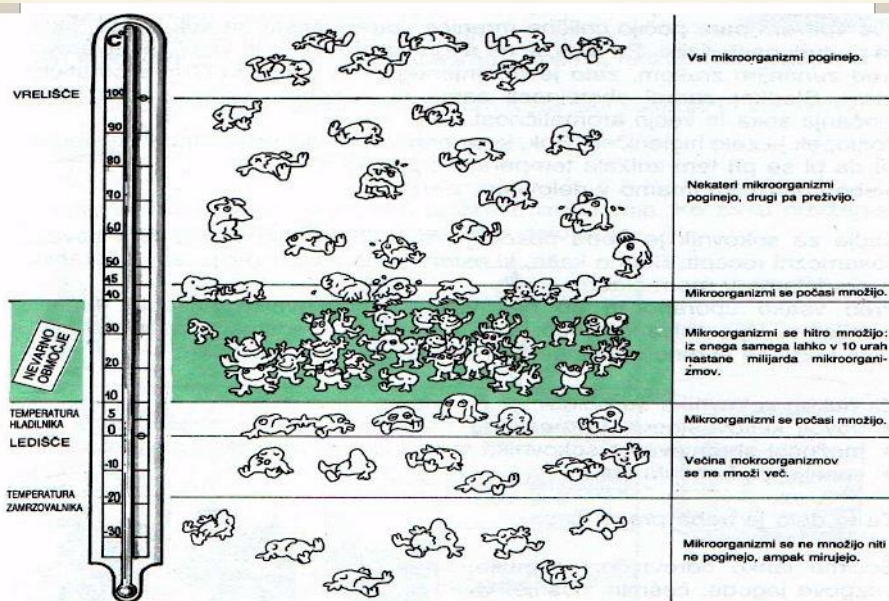




3. HLAJENJE

- živilom kratkotrajno podaljšamo obstojnost pri temperaturi od 4° C do 8° C





5. SUŠENJE

- iz živila odstranimo vodo in s tem mikroorganizmom odvezamo vodo, ki jo nujno potrebujejo za rast in razmnoževanje



6. SLADKANJE

- dodajanje sladkorja
- visok delež sladkorja preprečuje rast mikroorganizmov in tako konzervira živilo



7. KONZERVIRANJE V KISU

- shranjevanje živila v kisu
- visok delež kisa preprečuje rast mikroorganizmov in tako konzervira živilo



8. SOLJENJE

- živilu dodamo večjo količino soli
- visok delež soli preprečuje rast mikroorganizmov in tako konzervira živilo



9. KISANJE

- kisanje povzročijo koristni mikroorganizmi

