

# 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 korozi**)

- olejováním, plastovými povlaky, nátěry

- příklady výrobků - .....

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

## Konzervace potravin

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

## Přehled metod konzervace potravin

### 1) Metody, při kterých ničíme mikroorganismy

**STERILIZACE** - ošetření potravin vysokou teplotou min. **100 °C**

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 **100 °C**

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

Příklady výrobků: .....

**UHT - UPERIZACE** - prudké zahřátí na teploty až **135 °** 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:**

SO<sub>2</sub> ( E 220 ), kys. benzoovou ( E 210 ), kyselinou sorbovou ( E 200 )

Užívají se v nízké koncentraci - desetiný %!

Příklady výrobků:

.....



## 2) Metody, při kterých vytváříme nepříznivé prostředí pro mikroorganismy

**CHLAZENÍ** - uchovávání při  $T = 0^{\circ} - 8^{\circ}C$ , pouze kratší dobu. Nižší teplotou je činnost enzymů a mikroorganismů zpomalena.

Příklady výrobků: .....

**MRAZENÍ** - uchovávání při  $T$  pod ( $-18^{\circ}C$ ), 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)

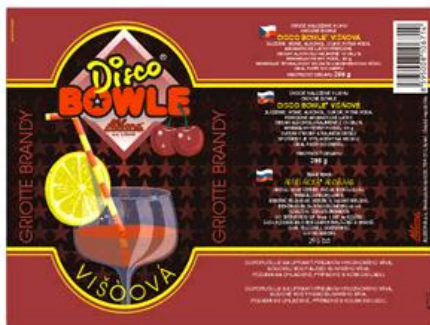
**ZAHUŠŤOVÁNÍ** - tekuté výrobky se zahušťují odpařováním vody

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

**Proslazování = kandování** - .....

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

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



Nepříznivé podmínky pro mikroorganismy lze vytvořit:

- .....
- .....
- .....



KYSELÉ FILETY V ROSOLU

