

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ



[к содержанию](#)

Стремясь предохранить пищевые продукты от порчи, человек еще в глубокой древности разработал способ их сохранения (консервирования) путем сушки, копчения, соления и квашения, маринования, а впоследствии — охлаждения и замораживания, консервирования сахаром или с применением консервантов и тепловой обработки.



Способы заготовки продуктов

- Сушка
- Копчение
- Соление
- Маринование
- Квашение
- Охлаждение
- Замораживание
- Консервирование сахаром
- Консервирование с применением консервантов
- Консервирование теплом



Сушка

Консервирующее действие при сушке пищевых продуктов заключается в удалении влаги. При высушивании в продукте повышается содержание сухих веществ, что создает неблагоприятные условия для развития микроорганизмов.

Повышенная влажность помещения и воздуха может вызвать порчу сушеных продуктов — появление плесени. Поэтому их необходимо упаковать в тару, исключая возможность повышения влаги в продукте.



Копчение

Этот способ применяется для приготовления мясных и рыбных продуктов. Он основан на консервирующем действии некоторых составных частей дымовых газов, которые получаются при медленном сгорании дров и опилок лиственных пород.

Получаемые при этом продукты возгонки (фенолы, креозот, формальдегид и уксусная кислота) обладают консервирующими свойствами и придают копченостям специфический вкус и аромат.

Консервирующее действие коптильных веществ усиливается предварительным посолом, а также частичным удалением влаги в процессе посола и холодного копчения.



Соление

Консервирующее действие поваренной соли основано на том, что при концентрации ее в количестве 10 процентов и более жизнедеятельность большинства микроорганизмов прекращается.

Этот способ применяется для посола рыбы, мяса и других продуктов.



Квашение

При квашении пищевых продуктов, главным образом капусты, огурцов, томатов, арбузов, яблок и других, в этих продуктах происходят биохимические процессы. В результате молочнокислого брожения Сахаров образуется молочная кислота, по мере накопления которой условия для развития микроорганизмов становятся неблагоприятными.

Добавляемая при квашении соль не имеет решающего значения, а лишь способствует улучшению качества продукта.

Во избежание развития плесневых и гнилостных микробов квашеные продукты должны храниться при пониженных температурах в подвале, погребе, леднике.



Маринование

Маринование основано на создании неблагоприятных условий для развития микроорганизмов путём погружения этих продуктов в раствор кислоты.



Для маринования пищевых продуктов
обычно употребляется уксусная
кислота

Охлаждени е

Консервирующее действие охлаждения основано на том, что при температуре 0°C большинство микроорганизмов не может развиваться.

Срок хранения пищевых продуктов при 0°C , в зависимости от вида продукта и относительной влажности воздуха в хранилище, — от нескольких дней до нескольких месяцев.

Замораживание

Основание для этого способа хранения то же самое, что и для охлаждения. Подготовленные продукты подвергают быстрому замораживанию до температуры минус 18—20°C, после чего хранят при температуре минус 18°C. Полное замораживание продукта происходит при температуре минус 28°C. Эта температура применяется при промышленном хранении, но в домашних условиях в большинстве случаев недоступна.

При замораживании жизнедеятельность микроорганизмов прекращается, а при оттаивании они остаются жизнеспособными.

Сроки хранения замороженных продуктов до 2-х лет.

Консервирование сахаром

Консервирование сахаром. Высокие концентрации сахара в продуктах порядка 65—67 % создают неблагоприятные условия для жизнедеятельности микроорганизмов.

При понижении концентрации сахара вновь создаются благоприятные условия для их развития, а следовательно, и порчи продукта.



Консервирование с применением консервантов

Антисептики — это химические вещества, обладающие антисептическим и консервирующим свойствами. Они тормозят процессы брожения и гниения и, следовательно, способствуют сохранению пищевых продуктов.

К ним относятся: бензойнокислый натрий, салицилоксислый натрий, аспирин (ацетилсалициловая кислота). Однако применять их в домашних условиях не рекомендуется, так как при этом способе сохранения качество продуктов ухудшается. Кроме того, эти вещества неприемлемы в постоянном питании.

Консервирование теплом

Консервирование, т. е. сохранение пищевых продуктов от порчи длительное время, возможно также путем кипячения их в герметически закрытой таре.

Пищевой продукт, подлежащий консервированию, укладывают в жестяную или стеклянную тару, которую затем герметически укупоривают и в течение определенного времени подвергают прогреванию при температуре 100°C и выше или нагреванию при 85°C.

В результате прогревания (стерилизации) или нагревания (пастеризации) микроорганизмы (плесени, дрожжи и бактерии) погибают, а ферменты разрушаются.

Таким образом, основная цель тепловой обработки пищевых продуктов в герметически укупоренной таре — обеспложивание микроорганизмов.

Пищевые продукты в герметически укупоренной таре в процессе стерилизации не претерпевают изменений. При других способах консервирования (посол, сушка и т. д.) продукты теряют вид, снижается их питательная ценность.

Основные технологические процессы подготовки продуктов к консервированию

Сортировка

Обработка водой

Удаление остаточных частей, косточек

Очистка и измельчение

Бланширование

Подготовка тары



Подготовка тары

Можно воспользоваться как новой посудой, так и бывшей в употреблении.

Банки должны быть целыми, без щербин и трещин не иметь дефектов.



Стерилизация

Стерилизация — это основной способ хранения пищевых продуктов без значительных изменений их вкусовых качеств.

Она обеспечивает необходимую герметичность и вакуум в закупоренной банке и даёт возможность долго сохранять законсервированный продукт.

Стерилизуют консервы при температуре кипения воды.



Укупорка

Для герметичной укупорки банок и баллонов металлическими крышками с резиновой прокладкой используют ручной ключ - "закатка".



Хранение законсервированных продуктов

Банки с продуктами хранят в прохладном и тёмном месте.

Это позволяет сохранить вкус, содержание витаминов в плодах, а также препятствует потемнению продукта.



ИНТЕРНЕТ ресурсы

1.1. <http://supercook.ru/zz400-1.html>

2.2. <http://vkus.by/index.php?a=120>