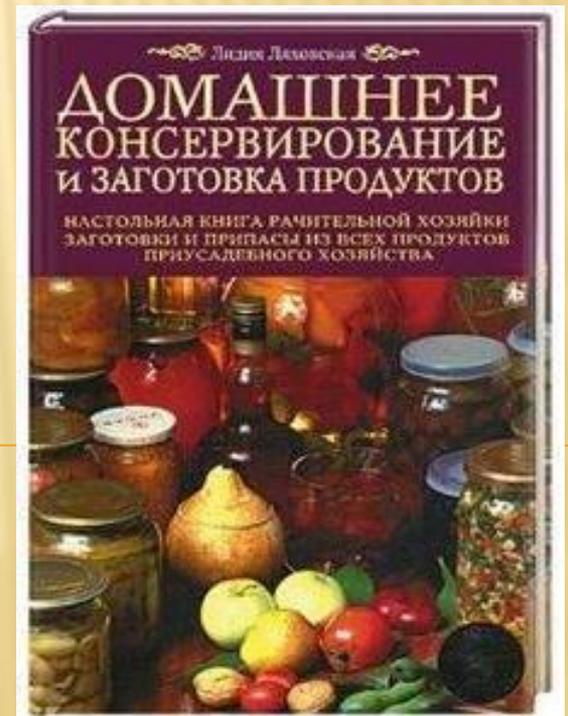


ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ



ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

- Прочитать материал и заполнить таблицу:

консервирование		
способы	процесс	применение

- Выполненное домашнее задание отправлять на почту semenas02@mail.ru или через электронный дневник.

Консервирование — (лат. conservare хранить, сохранять) способ консервации пищевых продуктов (изготовления консервов), заключается в технической обработке продуктов питания для угнетения жизнедеятельности портящих продукты микроорганизмов.

Цель консервирования сохранить на длительный срок продукты питания и предохранить их от порчи в результате воздействия на них микробов.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

- Герметизация
- Соление
- Сушка
- Копчение
- Вяление
- Квашение
- Маринование
- Замораживание
- Варенье, джем

ПРИМЕНЕНИЕ КОНСЕРВАНТОВ

□ Соление.

Поваренная соль издавна применяется для сохранения мясных и рыбных продуктов. В процессе осмоса, соль "вытягивает из продукта «влагу, сам

продукт пропитывается раствором соли и благодаря снижению активности

воды становится непригоден для развития большинства бактерий.

□ Квашение

является комбинацией биологической консервации кислотами и засолки.

Молочнокислые бактерии утилизируют сахара (углеводы) и выделяют органические кислоты, препятствующие развитию плесеней.

□ Маринование

производят органическими кислотами, губительными для бактерий, но пригодными для потребления человеком (используют лимонную, уксусную, молочную и др.)

□ Добавка консервантов,

разрешённых в пищевой промышленности, обеспечивает улучшение сохранности продуктов самого разного типа (напитки, консервы, пресервы).

МЕТОДЫ, СВЯЗАННЫЕ С УМЕНЬШЕНИЕМ СОДЕРЖАНИЯ ВОДЫ

▣ Сушка

из продукта удаляется влага, что лишает микроорганизмы среды обитания для развития. Сушка может производиться как на открытом воздухе, на ветру для предотвращения загнивания, так и с помощью вакуума. Широко распространено засоленное и засушенное мясо.

▣ Копчение

сочетает в себе частичное обезвоживание (иногда — совсем незначительное) и химическую консервацию. В процессе копчения продукт сушится и пропитывается дымом, ароматические углеводороды консервируют его и придают особый аромат.

▣ Вяление

также сочетает обезвоживание продукта и, одновременно, его некоторую химическую консервацию поваренной солью.

▣ Варенье, повидло, джем и пастила. Сиропы

Для получения фруктовых консервов широко используют

варку в сахарном сиропе, или просто упарку сладких соков

без добавления сахара.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ САХАРА

- **КОМПОТ** – продукт, полученный из цельных или нарезанных плодов, залитых сахарным сиропом и пастеризованных при высокой температуре.
- **ВАРЕНЬЕ** – продукт, полученный из цельных или разрезанных плодов, сваренных в сахарном сиропе или с добавлением сахара. Возможна многократная варка. Некоторые виды ягод предварительно пересыпают сахаром и выдерживают 8-10 часов.
- **ДЖЕМ** – желеобразная масса, содержащая проваренные в сиропе ягоды, плоды или их кусочки. В отличие от варенья сироп в джеме не отделен от плодов, а плоды мягкие.
- **КОНФИТЮР** – разновидность джема – желе, в котором равномерно распределены плоды или их кусочки. Более плотный, чем джем.