

КОНСЕРВИРОВАНИЕ. ВИДЫ ДОМАШНИХ ЗАГОТОВОК.



-
- С древних времен для человека было очень важным уметь не только собрать урожай, но и сохранить его. Ведь в этом была гарантия сохранения самой жизни. Так человек научился сушить и вялить, коптить и замораживать. А позже – солить и квасить. О том, как сохранять продукты свежими на долгие годы, стало известно совсем недавно и эти способы называются *консервированием*.

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.

-
- Стремясь предохранить пищевые продукты от порчи, человек, еще в древности разработал способы их сохранения путем консервирования.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

- **Соление**
- **Маринование**
- **Сушка**
- **Копчение**
- **Вяление**
- **Квашение**
- **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.

□ 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, сушка ово



ПОСУДА ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

- Стекланные банки
- Крышки
- Кухонная посуда
- Тазы
- Ножи
- Овощерезки
- Закаточная машина



Наиболее легкими и общедоступными способами переработки являются **засолка**. Этот способ издавна известен на Руси, как способ консервирования в домашних условиях, при которых сохраняется до 80-90%



ЛЕТНИЙ ДЕНЬ – ГОД КОРМИТ

- Гласит пословица.
- Половина лета хозяйка проводила за закатыванием банок, варкой варенья, а осенью квасили капусту.

