

Przechowywanie żywności bez chemii

Żywność: w znaczeniu potocznym wszelkie pojedyncze środki spożywcze (tj. substancje chemiczne lub ich mieszaniny, zawierające składniki odżywcze), pochodzenia mineralnego, roślinnego lub zwierzęcego, surowe lub przetworzone, przeznaczone w stanie naturalnym lub po przerobieniu, do spożywania przez ludzi, a także zestawy tych środków spożywczych, w postaci potraw lub posiłków. (def. Wikipedia)

Powszechnie wiadomo, że najlepszym sposobem przechowywania większości żywności jest lodówka, bądź też zamrażalnik.

Niestety również w niskiej temperaturze mogą się rozwinąć pewne gatunki pleśni czy drobnoustrojów. Jak przechowywać żywność, by produkty dłużej były smaczne, apetyczne i nie traciły na wartości?

Największy wpływ na pogorszenie jakości artykułów spożywczych ma ich główny składnik - woda. Im więcej wody, tym szybciej przebiegają reakcje chemiczne i szybciej rozwijają się drobnoustroje. Dlatego wiele metod konserwowania żywności (suszenie, wędzenie, solenie, zamrażanie) przede wszystkim redukuje zawartość wody. Usuwa ją lub zmienia stan skupienia, zabezpieczając przed rozwojem bakterii i pleśni.

Metody utrwalania żywności (bez chemii):

1. Metody fizyczne: Polegają na wykorzystaniu zjawisk fizycznych lub stosowaniu substancji zwiększających ciśnienie osmotyczne, którymi często są składniki środków żywnościowych (sól, cukier). Utrwalanie środków żywnościowych metodami fizycznymi polega na stosowaniu w przetwórstwie wysokich i niskich temperatur, odwodnienia, solenia i cukrzenia.

2. Metody biologiczne:

a) *kiszenie*

(poprzez kwas mlekowy oraz inne bakterie i drożdże wytwarzające alkohol)

3. Metody niekonwencjonalne i skojarzone:

- Są to metody nietypowe, z reguły nowoczesne, z wykorzystaniem najnowszych urządzeń technicznych.

- Są to metody (procesy technologiczne), w których wykorzystuje się nie jeden czynnik konserwujący (ozębienie, ogrzewanie, odwodnienie, zakwaszanie itd.) ale więcej, przy czym czynniki te mogą występować jednocześnie, bądź następować po sobie, stanowiąc kolejne bariery, przeciwdziałające szkodliwemu działaniu drobnoustrojów i innych czynników destrukcyjnych

Joanna Pokorska