

Załącznik nr 1

1. **Konserwacja żywności ma na celu przygotowanie jej do spożycia oraz przedłużenie jej okresu ważności do spożycia .**
2. **Podstawowe metody konserwacji żywności dzielimy na :**
 - a) chemiczne
 - b) fizyczne
 - c) biologiczne
3. **Metody chemiczne polegają na dodawaniu do żywności substancji konserwującej – np. sól, ocet, cukier. Do podstawowych metod zaliczmy:**
 - a) solenie – dodanie soli kuchennej, np. wyroby mięsne
 - b) słodzenie – dodanie cukru, np. owoce
 - c) marynowanie – dodanie octu, np. warzywa
 - d) wędzenie – nasycenie dymem, np. wyroby mięsne
4. **Metody fizyczne polegają na stosowaniu wysokich i niskich temperatur, odwodnieniu:**
 - a) pasteryzacja – ogrzewanie w temperaturze od 60 do 100°C
 - b) sterylizacja – ogrzewanie w temperaturze powyżej 100°C
 - c) chłodzenie – obniżenie temperatury kilka stopni powyżej 0°C
 - d) mrożenie - obniżenie temperatury poniżej 0°C
 - e) suszenie – usunięcie wody z produktu – jedna z najstarszych metod konserwacji żywności
 - f) liofilizacja – mrożenie produktu, a następnie usunięcie z niego wody
5. **Metody biologiczne konserwacji żywności polega na wykorzystaniu działania bakterii na produkt i następnie błyskawiczne przerwanie tego procesu:**
 - a) kiszenie – wykorzystanie działania bakterii wywołujących fermentację