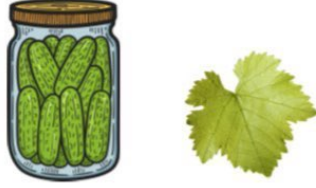


BESİNLERİ SAKLAMA YÖNTEMİ

KURUTMA



TUZLAMA



DONDURMA



PASTÖRİZA ETME



KONSERVE



KURUTMA

Besinlerin içerisindeki su güneş altında buharlaştırılarak ortadan kaldırılır. Susuz ortamda mikrobik canlılar yaşayamaz. Böylece kurutulmuş gıdalar uzun süre saklanır.

TUZLAMA

Tuzlu ortamlar besinlerde oluşan mikropların çoğalmasını yavaşlatır. Peynir, turşu, asma yaprağı tuzlama yöntemiyle uzun süre saklanır.

DONDURMA

Çok soğuk ortamda mikrobik canlılar yaşayamaz. Bunun için buzdolabı ve derin dondurucularda uzun süre taze olarak saklanabilir.

PASTÖRİZA ETME

Süt gibi besinlerin mikroplardan arındırılabilmesi için belli bir sıcaklığa kadar ısıtılıp soğutulması işlemidir.

KONSERVE

Besinler cam kavanoz ya da teneke kutulara konularak belli bir sıcaklıkta kaynatılır. Bu işleme konserve denir. Yüksek sıcaklık mikrobik canlıları yok eder.

@oyaogrtmn