

KURUTMA

Besinlerin içindeki su güneş altında buharlaştırılarak ortadan kaldırılır. Susuz ortamda mikroskopik canlılar yaşayamaz böylece kurutulan gıdalar uzun süre saklanabilir.

DONDURMA

Çok soğuk ortamlarda mikroskopik canlılar yaşayamaz. Bunun için buzdolabı ve derin dondurucularda besinler uzun süre taze olarak saklanabilir.

TUZLAMA

Tuzlu ortamlar besinlerde oluşan mikropların çoğalmasını yavaşlatır. Peynir, turşu, asma yaprağı tuzlama yöntemi ile uzun süre saklanabilir.

2. kısmı buraya yapıştır.

KONSERVE

Besinler cam kavanoz ya da teneke kutulara konularak sıcak su içerisinde kaynatılır. Bu işleme konserve denir. Yüksek sıcaklık mikroskopik canlıları yok eder.

PASTÖRİZE ETME

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

Besinleri Tüketirken Nelere Dikkat Etmeliyiz?

- *Tüketeceğimiz besinler taze ve temiz olmalıdır.
- *Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır.
- *TSE damgası taşınmalıdır.
- *Sebze ve meyveler doğal olarak mevsiminde tüketilmelidir.
- *Dondurulmuş besinler hızlı bir şekilde değil yavaş yavaş çözündürülmelidir.
- *Dondurulmuş bir besin çözündürüldükten sonra kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.
- *Katkı maddesi içermeyen doğal ve taze besinler tüketilmelidir.

KURUTMA



DONDURMA



Besinleri Saklama Yöntemleri

TUZLAMA



KONSERVE



PASTÖRİZE ETME

