Temat. Konserwacja żywności to również procesy fizyczne i reakcje chemiczne.

Żywność psuje się pod wpływem: drobnoustrojów, działania światła, tlenu, powietrza, ciepła, kontaktu z metalami itd.

Do fizycznych metod konserwacji żywności zaliczamy m. in. pasteryzację, obniżone lub wysokie ciśnienie, napromieniowanie

Do chemicznych metod konserwacji żywności zaliczamy m. in. fermentację, wędzenie, zastosowanie soli kuchennej cukru, benzoesanu sodu, benzoesanu(V) potasu i tlenek siarki(IV).

Dla chętnych proszę odpowiedzieć na następujące pytania.

1. Na czym polega metoda pulsującego pola elektrycznego PEF stosowana w konserwacji żywności?

2. Jakie związki chemiczne występują w dymie wędzarniczym?

3. Skąd pochodzi nazwa pasteryzacja?

4. Jakie procesy zachodzą podczas grillowania żywności?