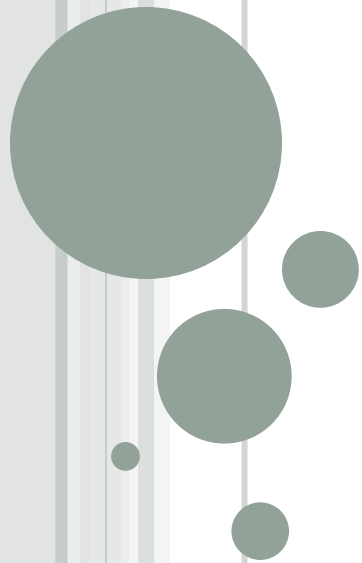


ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

***БАКТЕРИИ И
ЗДОРОВЬЕ
ЧЕЛОВЕКА***



ПАСТЕРИЗАЦИЯ



Board.ed.ua
© 2013-2014



- Метод пастеризации изобрел Луи Пастер во время проведения опытов над процессами ферментации. Во время пастеризации продукт нагревают до температуры, при которой погибают микроорганизмы. Классический метод пастеризации протекает при температуре выше 60°C , но не превышающей 100°C . Важно то, что пастеризация позволяет сохранить вкусовые и питательные качества продуктов, а также содержащиеся в них витамины.



СТЕРИЛИЗАЦИЯ

- это способ тепловой обработки продуктов питания, а также тары, в которой планируется их хранение.
- Стерилизация подразумевает освобождение исходного материала от всех видов микроорганизмов (в частности, бактерий и их спор, грибов, вирусов и прионов) или их полное уничтожение при помощи не только термических, но и химических, радиационных и фильтрационных методов.



Сушка



сушка, как способ сохранения продуктов, используется повсеместно, не только на дому, но и на фабриках, производящих продукты питания. Сушка выводит из продуктов воду. Это прекрасно предохраняет их от развития вредных микроорганизмов. Этот метод используется при производстве чая, кофе, макарон, а также для получения сухофруктов.



ВЯЛЕНИЕ

- Вялением называют разновидность холодной сушки рыбы или мяса.



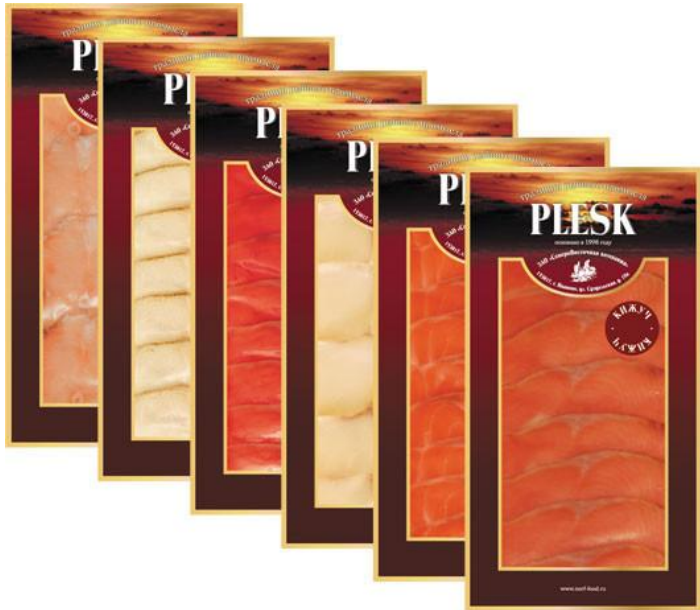
Замораживание



наиболее современный, а поэтому и наиболее качественный метод сохранения продуктов питания.

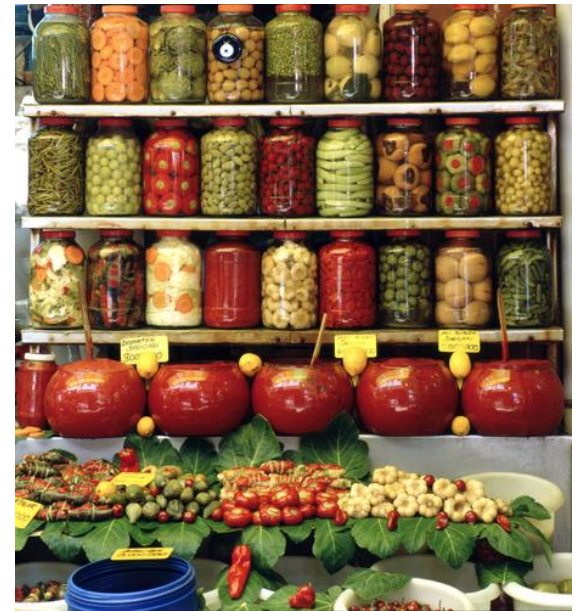
Продукты замораживают при разных температурах. Овощи и фрукты от -30°C до -40°C , мясо же от -20°C до -40°C .

Полученные замороженные продукты сохраняют большинство своих диетических, питательных и органолептических свойств. Благодаря этому методу продукты сохраняют наибольшее количество питательных веществ, среди которых важные для нашего организма витамины и минеральные соли, а также белки и жиры. Следует помнить, что размороженные продукты не могут быть заморожены снова.



АПШЕРТИЗАЦИЯ

- - способ консервирования мяса и овощей, основанный на продолжительном нагревании в кипящей воде в герметически закрытых стеклянных сосудах, после того как оттуда откачан воздух.



СПОСОБЫ СОХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- Стерилизация
- Пастеризация
- Вакуумная упаковка
- Заморозка
- Засахаривание
- Консервирования
- Сушка
- Засолка
- Вяление
- Квашение
- Маринование



СПОСОБЫ ЗАЩИТЫ (ПРОФИЛАКТИКИ) БАКТЕРИАЛЬНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯ

- Соблюдение правил
гигиены
- Закаливания
- Укрепление иммунитета
- Вакцинация
- Дезинфекция

