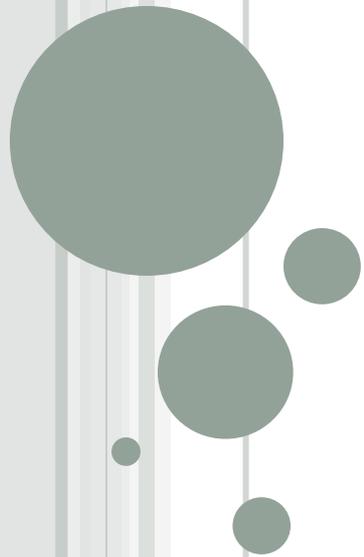


**ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ**

***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  $60^{\circ}\text{C}$ , но не превышающей  $100^{\circ}\text{C}$ . 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.



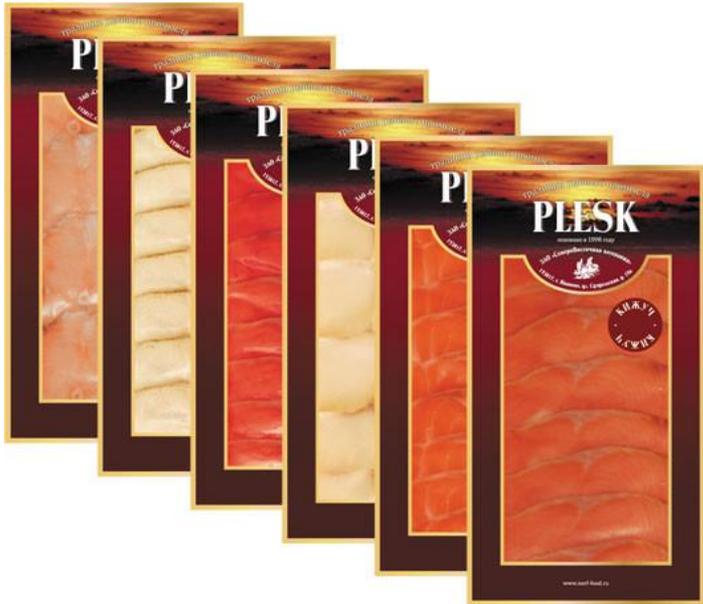
# Замораживание



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

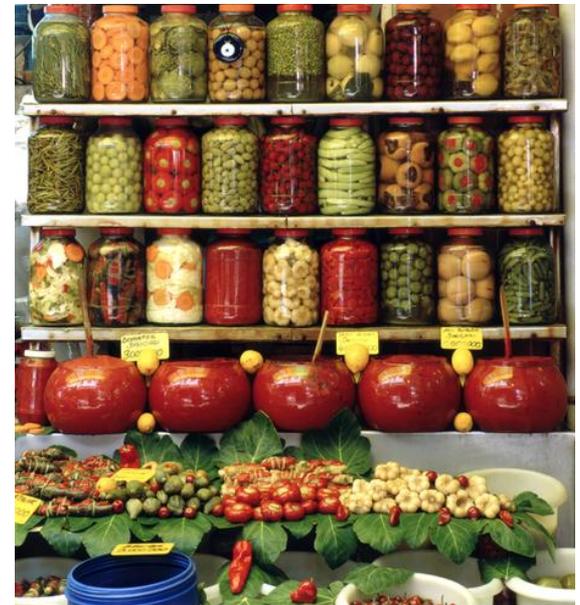
Продукты замораживают при разных температурах. Овощи и фрукты от  $-30^{\circ}\text{C}$  до  $-40^{\circ}\text{C}$ , мясо же от  $-20^{\circ}\text{C}$  до  $-40^{\circ}\text{C}$ .

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

