

# Заготовка продуктов



- Готовь сани летом, а телегу – зимой.
- Что летом ни урождается, все зимою сглождается.
- Лето - припасиха, а зима - подбериха.
- Лето собирает, а зима поедает.

# Существует множество способов заготовки продуктов впрок.

- Сушка
- Копчение, вяление
- Соление
- Квашение, мочение
- Маринование
- Охлаждение
- Замораживание
- Консервирование сахаром
- Консервирование теплом
- Консервирование с применением консервантов

# Этапы приготовления продуктов к длительному хранению



- Сортировка
- Мойка
- Обсушивание



Консервирующее действие при сушке пищевых продуктов заключается в удалении влаги.

Сушка





Сушка – самый простой, наиболее дешёвый и наименее трудоёмкий способ консервирования.





Копчение и вяление



Соление-  
консервант -  
соль.



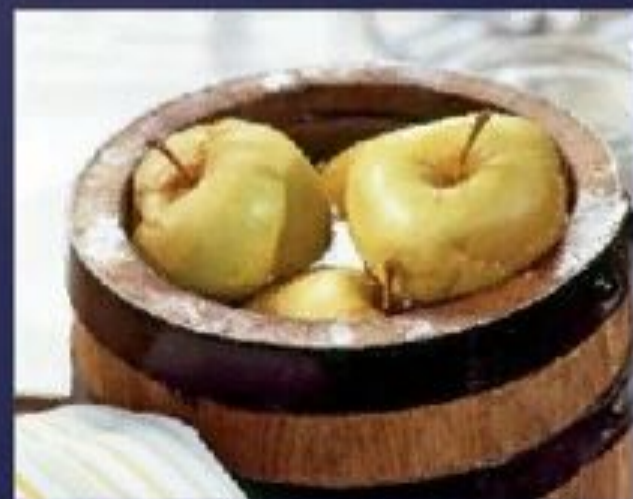
Маринование-  
консервант - кислота  
(уксус или лимонная  
кислота)





В результате молочнокислого брожения сахаров образуется молочная кислота, по мере накопления которой условия для развития микроорганизмов становятся неблагоприятными. Добавляемая при квашении соль не имеет решающего значения, а лишь способствует улучшению качества продукта.

## Квашение и мочение





Замораживание



Подготовленные продукты подвергают быстрому замораживанию до температуры минус 18—20°C, после чего хранят при температуре минус 18°C.



Консервирующее действие охлаждения основано на том, что при температуре  $0^{\circ}\text{C}$  большинство микроорганизмов не может развиваться.

# Охлаждение





Срок хранения пищевых продуктов при  $0^{\circ}\text{C}$ , в зависимости от вида продукта и относительной влажности воздуха в хранилище, — от нескольких дней до нескольких месяцев.



Компоты



Варенье

Высокие концентрации сахара в продуктах порядка 65—67 процентов создают неблагоприятные условия для жизнедеятельности микроорганизмов.

## Консервирование сахаром



Джем

Цукаты



Мармелад



**Консервирование теплом.** Консервирование возможно также путем кипячения их в герметически закрытой таре. Пищевой продукт, подлежащий консервированию, укладывают в жестяную или стеклянную тару, которую затем герметически укупоривают и в течение определенного времени подвергают прогреванию при температуре  $100^{\circ}\text{C}$  и выше или нагреванию при  $85^{\circ}\text{C}$ .

В результате прогревания (стерилизации) или нагревания (пастеризации) микроорганизмы (плесени, дрожжи и бактерии) погибают, а ферменты разрушаются. Таким образом, основная цель тепловой обработки пищевых продуктов в герметически укупоренной таре — обеспложивание микроорганизмов.



Поваренная соль



Уксус



Лимонная кислота



Черный и белый перец



Душица



Красный перец



Лавровый лист

Гвоздика



Укроп



Приправы и пряности применяются при домашнем консервировании для улучшения вкуса, аромата, часто и цвета заготавливаемых продуктов.

## Консервирование с применением консервантов.

Антисептики — это химические вещества, обладающие антисептическим и консервирующим свойствами. Они тормозят процессы брожения и гниения и, следовательно, способствуют сохранению пищевых продуктов.

- К ним относятся: бензойнокислый натрий, салицилоксильный натрий, аспирин (ацетилсалициловая кислота). Однако применять их в домашних условиях не рекомендуется, так как при этом способе сохранения качество продуктов ухудшается. Кроме того, эти вещества неприемлемы в постоянном питании.

1. Вымыть яблоки
  2. Нарезать мелкими кусочками
  3. Сложить в кастрюлю
  4. Поставить на огонь (накрыв крышкой)
  5. Помешивать
  6. В упаренные яблоки добавить сахар
  7. Варить на медленном огне 10 мин.
  8. Разложить по банкам.
1. Поставить на огонь кастрюлю с водой
  2. Стерилизовать банку
  3. Отставить банку в сторону

# Варенье

## (яблочная подварка)



Подготовка



Приятного аппетита!



**Спасибо за внимание!**