

CONSERVAZIONE ALIMENTI

MAPPE per la SCUOLA
www.mappe-scuola.com

si moltiplicano grazie alla presenza di acqua e alla temperatura "mite"

microrganismi interni agli alimenti
causa
microrganismi che arrivano dall'esterno tramite l'aria

gli alimenti si deteriorano

CONSERVAZIONE tecniche

inibiscono la crescita dei microrganismi

conservanti NATURALI

- sotto **olio** - l'olio isola dall'aria, evita lo sviluppo di microrganismi "aeròbi"
- sotto **aceto** - per le verdure
- sotto **spirito** - per la frutta
- sale** - il sale è antisettico e disidratante
- zucchero** - lo zucchero disidrata i microrganismi



marmellate

mantenere al FREDDO

REFRIGERAZIONE

SURGELAZIONE

ESSICCAZIONE

PASTORIZZAZIONE

STERILIZZAZIONE

conservati a temperatura a circa **+ 4°C**

conservati a temperatura di **- 18°C**

privati dell'acqua, diviene secco

per alimenti liquidi: latte, succhi di frutta, birra, vino.

si riscalda per breve tempo (15-30 sec.) a **70-80° C**

per alimenti solidi: frutta, verdura, carni, pesce

si riscalda per **10-15 minuti** a **120-150°C**

muoiono i germi patogeni e alcuni batteri. Invariato il contenuto di proteine e vitamine



inscatolati in vetro o in barattoli

muoiono tutti i microrganismi



rallenta la crescita dei microrganismi

blocca la crescita dei microrganismi

es.: pasta, biscotti, legumi secchi, frutta secca.

