


Jak chronić produkty spożywcze przed zepsuciem?

Aby uniknąć psucia się żywności, stosuje się na przykład:

- **gotowanie** w wysokiej temperaturze – powoduje denaturację białek,
- **wędzenie**, czyli obsuszanie dymem – działa grzybo- i bakteriobójczo,
- **mrożenie**, czyli przechowywanie w niskiej temperaturze – hamuje rozmnażanie drobnoustrojów,
- **pakowanie próżniowe**, czyli usunięcie powietrza – zapobiega rozwojowi drobnoustrojów.



Mrożenie żywności przedłuża termin jej przydatności do spożycia

Zad. 1.

Uzupełnij zdania.

Niska temperatura stosowana jest w procesie _____, który powoduje _____ . Ogrzewanie w wysokiej temperaturze wykorzystuje się np. podczas _____ , co prowadzi do _____ .

Zad. 2.

Wymień produkty, które można zamrozić w domu.

Termin realizacji: 15.06.2020 r

Powodzenia na egzaminach.