**SHRANJEVANJE IN KONZERVIRANJE ŽIVIL:**

**KVARJENJE ŽIVIL:**

Živila vsebujejo hranilne snovi, ki se zaradi določenih vzrokov začnejo razkrajati.

Povzročitelji razkroja so:

* encimi v živilih
* mikroorganizmi s svojimi encimi
* insekti
* fizikalni in kemijski dejavniki v okolju

**KONZERVIRANJE ŽIVIL:**

Načini konzerviranja so fizikalni in kemični.

**FIZIKALNI:**

* konzerviranje z nizko temperaturo
* konzerviranje z odvzemom
* konzerviranje z visoko temperaturo
* konzerviranje z zgoščenjem
* filtriranje

**KEMIČNI:**

* soljenje
* slajenje
* kisanje
* prekajevanje
* konzervansi
* alkohol
  + Pri **hlajenju in zmrzovanju** preprečimo delovanje encimov. Z sušenjem odstranimo iz živil vodo. Mikrobi se v takem okolju brez vlage na morejo razmnoževati in encimi ne delujejo.
  + Pri **pasterizaciji** živilo segrejemo od 70 do 100°C, s tem uničimo še nekaj mikrobov.
  + Pri **sterilizaciji** pa segrejemo nad 100°C in uničimo vse mikrobe.
  + Pri **filtriranju** filtri zadržujejo mikrobe.

S **soljenjem**, **slajenjem** in **kisanjem** preprečimo razmnoževanje mikrobov ali jih celo uničimo. Pri **prekajevanju** dim vsebuje (bukev les) kemične snovi, ki deluje baktericidno. **Konzervansi** so kemična sredstva, ki preprečujejo razmnoževanje mikroorganizmov (sorbonska kislina, benzojeva kislina, žveplasta kislina, askorbinska kislina).

**KONZERVIRANJE:**

* da jih uničimo (sterilizacija)
* preprečimo razmnoževanje (sušenje, dim, kis, sladkor)

**ADITIVI:**

**Funkcija aditiva**

Barvila

Konzervansi

Arome

Antioksidanti

Emulgatorji

Kisline in baze

Sladila

**Številka**

Є 1\_ \_

Є 2 \_ \_

brez

300 – 321

322, 400 – 495

Є 5 \_ \_

Є 4 \_ \_, Є 9 \_ \_

Primer:

Barvilo Є 142, zeleno barvilo graha

Є 219 žveplov dioksid

/

321 v čipsu, butiliran, hidroksitoluen

Є 322 lecitin

NaHCO3

/

**POSLEDICE NEVARNIH ADITIVOV:**

* alergije
* hiperaktivnost
* rakotvornost

**SLADILA:**

* + saharin (50 let) 500krat bolj sladek kot saharoza
  + ciklamat 30krat bolj sladek kot saharoza (rak)
  + aspartam (10 let) 50krat bolj sladek kot saharoza
  + avcesnlfam