

## 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 zgoščanjem
- ✪ 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

Kislina in baze

Sladila

**Številka**

E 1\_\_

E 2\_\_

brez

300 – 321

322, 400 – 495

E 5\_\_

E 4 \_\_, E 9 \_\_

**Primer:**

Barvilo E 142, zeleno barvilo graha

E 219 žveplov dioksid

/

321 v čipsu, butiliran,

hidroksitoluen

E 322 lecitin

NaHCO<sub>3</sub>**POSLEDICE NEVARNIH ADITIVOV:**

- ✪ alergije
- ✪ hiperaktivnost
- ✪ rakotvornost

**SLADILA:**

- ✪ saharin (50 let) 500krat bolj sladek kot saharoza
- ✪ ciklomat 30krat bolj sladek kot saharoza (rak)
- ✪ aspartam (10 let) 50krat bolj sladek kot saharoza
- ✪ avcesnlfam