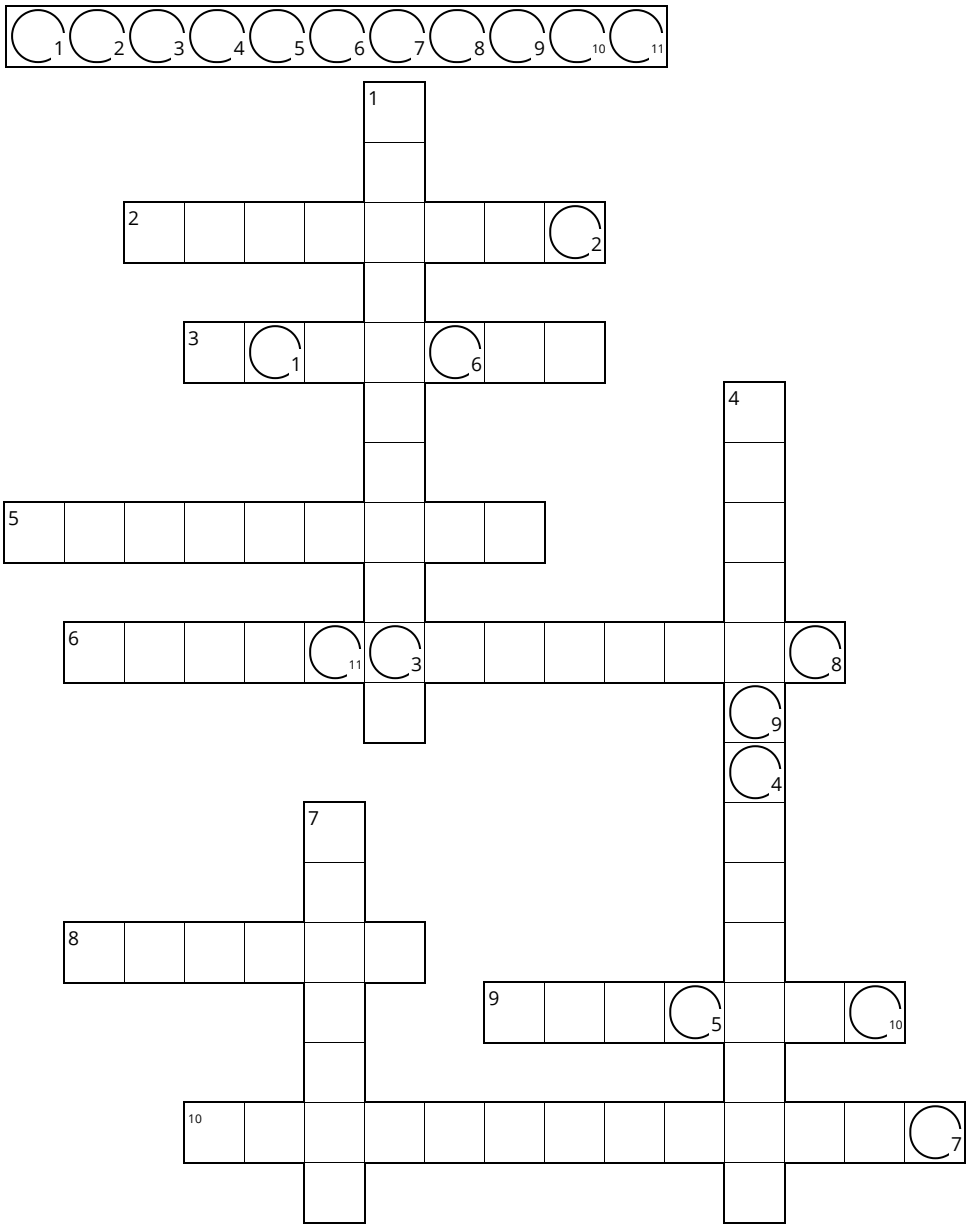
Konservierungsverfahren - Übersicht

Aufgabe: Lösen Sie das Kreuzworträtsel und notieren Sie sich unten alle gefundenen 10 Konservierungsverfahren.

LearningApp:
https://learningapps.org/3105285

① Das braucht jeder Mitarbeiter für sein gelungenes Tun!



Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/a240f280

Konservierungsverfahren - Übersicht

1. Das Lebensmittel wird in eine luftdichte Verpackung gegeben und die enthaltene Luft wird entfernt.
2. Dieses Verfahren wendet man z. B. bei Rosinen an. Durch den Wasserentzug werden die Mikroorganismen und Enzyme in ihrer Wirksamkeit gehemmt.
3. Durch Zugabe von z. B. Essig oder Bildung von Säure in den Lebensmitteln (z.B. durch Milchsäurebakterien im Sauerkraut) werden die Mikroben gehemmt.
4. Das Lebensmittel wird nur für kurze Zeit auf Temperaturen zwischen 62° und 75° C erhitzt und schnell wieder abgekühlt.
5. Konservierende Stoffe gelangen auf die Oberfläche des Lebensmittels. Diese töten die Bakterien ab.
6. Dieses Konservierungsverfahren eignet sich besonders für eine längere Lagerung. Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt bei -18°C.
7. Fleisch und Fleischwaren werden bei Temperaturen zwischen + 2° C und + 4° C und Gemüse und Obst zwischen + 6° C und + 8° C gelagert.
8. Ähnlich wie beim Zuckern wird der a W - Wert gesenkt, d.h. dass der Gehalt an verfügbarem Wasser verringert wird.
9. Durch diesen Vorgang werden die Mikroben gehemmt, weil ihnen nicht mehr genug Wasser zur Verfügung steht.
10. Lebensmittel, die jahrelang gelagert werden sollen, werden unter Druck auf 120°C erhitzt.

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/a240f280