

Technika - klasa 6a

Dzień dobry moi kochani

Celem naszej dzisiejszej lekcji będzie zapoznanie się z metodami konserwacji żywności.

Temat lekcji: Podstawowe metody konserwacji żywności.

Konserwacja żywności

Aby dłużej przechowywać żywność, poddaje się ją konserwacji, czyli przetwarzaniu w określony sposób. Produkty spożywcze konserwuje się zarówno w warunkach domowych, jak i na skalę przemysłową.

Podstawowe metody konserwacji żywności

Ilustracja poniżej przedstawia różne metody, dzięki którym można dłużej przechowywać żywność.

METODY KONSERWACJI ŻYWNOCI

CHEMICZNE



- solenie – dodanie soli kuchennej
- słodzenie – dodanie cukru
- marynowanie – dodanie octu
- wędzenie – nasycenie dymem

FIZYCZNE



- pasteryzacja – ogrzewanie w temperaturze od 60 do 100°C
- sterylizacja – ogrzewanie do temperatury powyżej 100°C
- chłodzenie – obniżenie temperatury do kilku stopni powyżej 0°C
- mrożenie – obniżenie temperatury poniżej 0°C
- suszenie – obniżenie zawartości wody w produkcie do kilku procent
- liofilizacja – mrożenie produktu, a następnie usunięcie z niego wody

BIOLOGICZNE



- kiszenie – wykorzystanie działania bakterii wywołujących fermentację

1. Proszę zapoznaj się z materiałem i przepisz do zeszytu metody konserwacji żywności według podanego schematu powyżej (oczywiście bez rysowania produktów spożywczych).

2. Wykonaj do zeszytu poniższe ćwiczenie 3 i 4.

ĆWICZENIE 3

Do każdego z przedstawionych artykułów spożywczych dobierz najbardziej odpowiednią według Ciebie metodę konserwacji żywności.

suszenie, marynowanie, wędzenie, kiszenie



ĆWICZENIE 4

Sprawdź na opakowaniu mleka, jak nazywa się metoda przedłużania przydatności tego produktu do spożycia. Napisz, na czym ona polega.

Bardzo proszę wysłać mi pracę, którą wcześniej wykonywaliście na lekcji (**piramidę zdrowego żywienia**) - **dotyczy to uczniów, którzy nie mają oceny z tej pracy**. Można zrobić zdjęcie lub zeskanować i wysłać na adres: boguslawa.kopaniszyn@sp8sanok.pl (termin wysyłania prac do 9 kwietnia 2020r.)

Życzę miłej pracy :) i pozdrawiam serdecznie.

Bogusława Kopaniszyn