

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Учитель технологии
Завьялова Екатерина
Валерьяновна
Школа №1392
им. Д.В. Рябинкина



- Готовь сани летом, а телегу –
зимой.

- Что летом ни урождается,
все зимою сглождается.

- Лето - припасиха, а зима -
подбериха.

- Лето собирает, а зима
поедает.

Существует множество способов заготовки продуктов впрок.

- Сушка
- Копчение, вяление
- Соление
- Квашение, мочение
- Маринование
- Охлаждение
- Замораживание
- Консервирование сахаром
- Консервирование теплом
- Консервирование с применением консервантов

Этапы приготовления продуктов к длительному хранению



- Сортировка



- Мойка



- Обсушивание



Консервирующее действие при сушке пищевых продуктов заключается в удалении влаги.

Сушка





Сушка – самый простой, наиболее дешёвый и наименее трудоёмкий способ консервирования.





Копчение и вяление



Соление-
консервант - соль.



Маринование-
консервант - кислота
(уксус или лимонная
кислота)



В результате молочнокислого брожения сахаров образуется молочная кислота, по мере накопления которой условия для развития микроорганизмов становятся неблагоприятными. Добавляемая при квашении соль не имеет решающего значения, а лишь способствует улучшению качества продукта.

Квашение и мочение





Замораживание



Подготовленные продукты подвергают быстрому замораживанию до температуры минус 18—20°C, после чего хранят при температуре минус 18°C.



Консервирующее действие охлаждения основано на том, что при температуре 0°C большинство микроорганизмов не может развиваться.

Охлаждение





Срок хранения пищевых продуктов при 0°C , в зависимости от вида продукта и относительной влажности воздуха в хранилище, — от нескольких дней до нескольких месяцев.



Компоты



Варенье

Высокие концентрации сахара в продуктах порядка 65— 67 процентов создают неблагоприятные условия для жизнедеятельности микроорганизмов.

Консервирование сахаром



Джем

Цукаты



Мармелад



Консервирование теплом. Консервирование возможно также путем кипячения их в герметически закрытой таре. Пищевой продукт, подлежащий консервированию, укладывают в жестяную или стеклянную тару, которую затем герметически укупоривают и в течение определенного времени подвергают прогреванию при температуре 100°C и выше или нагреванию при 85°C .

В результате прогревания (стерилизации) или нагревания (пастеризации) микроорганизмы (плесени, дрожжи и бактерии) погибают, а ферменты разрушаются. Таким образом, основная цель тепловой обработки пищевых продуктов в герметически укупоренной таре — обеспложивание микроорганизмов.

Поваренная соль



Уксус



Лимонная кислота



Черный и белый перец



Душистый перец



Красный перец



Лавровый лист

Гвоздика



Укроп.



Приправы и пряности применяются при домашнем консервировании для улучшения вкуса, аромата, часто и цвета заготавливаемых продуктов.

Консервирование с применением консервантов.

Антисептики — это химические вещества, обладающие антисептическим и консервирующим свойствами. Они тормозят процессы брожения и гниения и, следовательно, способствуют сохранению пищевых продуктов.

- К ним относятся: бензойнокислый натрий, салицилоксислый натрий, аспирин (ацетилсалициловая кислота). Однако применять их в домашних условиях не рекомендуется, так как при этом способе сохранения качество продуктов ухудшается. Кроме того, эти вещества неприемлемы в постоянном питании.

1. Вымыть яблоки
 2. Нарезать мелкими кусочками
 3. Сложить в кастрюлю
 4. Поставить на огонь (накрыв крышкой)
 5. Помешивать
 6. В упаренные яблоки добавить сахар
 7. Варить на медленном огне 10 мин.
 8. Разложить по банкам.
1. Поставить на огонь кастрюлю с водой
 2. Стерилизовать банку
 3. Отставить банку в сторону

Варенье (яблочная подварка)



Подготовка



Приятного аппетита!