



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONSERVE YİYECEKLERDE BOZULMA SEBEPLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

- 1 Mikrobiyolojik sebepler: Yetersiz sterilizasyon, ısıuygulamasından sonra yetersiz soğutma, sızıntıdan oluşan bulaşma ve bozulma, işlenmeden önce bozulmanın görülmesidir.
- 2 Kimyasal sebepler: Gıdaların asitliğinin artması, kutunun içinin kalaylanması ve laklamadaki hatalar, depolama ısısının artması, zayıf eksoz (gaz oluşumu) eriyebilir kükürt ve hidrojen bonbardıman oluşmasıdır.
- 3 Fiziksel sebepler: Otoklava yerleştirme tekniğinde fazla doldurma, fazla vakumlama işleminin yapılmasıdır.
- 4 Genel sebepler: Konserve kutunun hasar görmesi, şeklinin bozulması, delinme ve paslanmasıdır.