



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POTANSİYEL TEHLİKE OLUŞTURMAYAN BESİNLER

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

Bazı gıda maddelerinde bakterilerin gelişmesi ve çoğalması için uygun koşullar (sıcaklık, nem, oksijen, pH) bulunmamaktadır. Bu nedenle bu gıda maddeleri hazırlama, muhafaza, pişirme ve servis sırasında gıda çalışanı tarafından hijyen ve sanitasyona uygun işlenirse potansiyel tehlike oluşturmazlar. Potansiyel tehlike oluşturmeyen besinlerin sahip oldukları özellikler şunlardır. Su oranı düşük besinler. Nem ya da su oranı düşük yiyeceklerde bakteri üremesi yavaşlar ya da durur. Ancak bakteriler yaşamaya devam ederler. Bu nedenle bakteriler su oranı düşük besinlerde potansiyel tehlike oluşturmazlar.

Konserveler: Konserve çabuk bozulan gıdaların uzun süre dayanıklı hale getirilmesi için hava sızdırmayan bir kap içerisinde, yüksek ısı işlemleri uygulanarak mikropların etkisiz hale getirilmesi işlemidir. Konserveleri hazırlarken işleme tekniğine, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulması halinde potansiyel tehlike oluşturmazlar.