POTANSİYEL TEHLİKE OLUŞTURMAYAN BESİNLER

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

Bazı gıda maddelerinde bakterilerin gelişmesi ve çoğalmasıiçin uygun koşullar (sıcaklık, nem, oksijen, pH) bulunmamaktır. Bu nedenle bu gıda maddeleri hazırlama,
muhafaza, pişirme ve servis sırasında gıda çalışanıtarafından hijyen ve sanitasyona uygun işlenirse potansiyel tehlike oluşturmazlar. Potansiyel tehlike oluşturmayan 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 ısıişlemleri uygulanarak mikropların etkisiz hale getirilmesi işlemidir. Konserveleri hazırlarken işleme tekniğine, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulması halinde potansiyel tehlike oluşturmazlar.

© lezzetler.com tarif no:102187 • adı:Potansiyel Tehlike Oluşturmayan Besinler • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:20.05.2024 - 13:35