



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SEBZELERİ SOĞUK HAVADA SAKLAMA

Gıdalar 0 ile 4 0C dolaylarındaki sıcaklıklarda bir süre bozulmadan kalabilir. Çünkü düşük sıcaklıklarda, hem mikroorganizma ve enzim faaliyeti hem de kimyasal olaylar yavaşlar. Sebzelerin metabolizmaları hasattan sonra da devam ettiği için ortam sıcaklığı arttığı zaman solunum faaliyetleri hızlanır. Bunun sonucu olarak da açığa çıkan karbondioksit ve enerji sebzelerin hızla bozulmasına neden olur. Ön hazırlığı yapılmış (yıkamış, ayıklanmış, kabuğu soyulmuş ya da doğranmış) sebzeler kullanılıncaya kadar geçen bekleme süresince uygun koşullarda saklanmazsa renk, şekil ve tadında bozulma, besin değerinde de kayıplar olur.

Bu nedenle ön hazırlığı yapılmış sebzeler işletmelerde miktarına uygun büyüklükte kaplara konur. Üzeri streç filmlerle kapatılarak soğuk hava depolarındaki raflara yerleştirilir. ihtiyaç oldukça alınıp kullanılır.

Bu şekilde hazırlanmış sebzelerin saklama süreleri uzadıkça besin değeri kaybı artacağından, mümkün olduğunca bekletilmeden tüketilmesi gerekir.