



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YİYECEKLERİN BOZULMA SEBEPLERİ

Kışlık yiyecek hazınamada dikkat edilecek en önemli nokta yiyeceklerin bozulmasının önüne geçmek ve bozulmayı yapan sebepleri ortadan kaldırarak yiyeceği uzun süre devam edecek hale getirmektir. Yiyecekleri bilhassa içinde fazla miktarda su olanları açıkta kendi haline/bırakacak olursak, bunların bazıları kısa bazıları da uzunca bir müddet zarfında bozulur. Besin değerleri azalır ve kullanılmayacak hale gelirler. Eğer yiyecekler rutubetli ve sıcak bir yerde ise bu bozulma daha çabuk olur. Bu bakımdan yiyecekleri kısa bir süre için saklamak istiyorsak buz dolaplarında soğuk bodrum ve kilerlerde saklamak gerekir. Soğuk, yiyecekleri bozan mikro organizmaları uyulturarak faaliyetlerini durdurur. Mikroorganizmalar üreyecek ortamı bulamadığı için yiyecek bozulmadan bir müddet kalabilir. Yiyeceklerin bozulması küflenme, ekşime kokma, çürüme v.s. şekliyle belli olur. Bu bozulmayı yapan faktörleri başlıca 3 grupta toplayabiliriz.

### a. Biyolojik Sebepler :

Yiyeceklerin bozulmasına mikroorganizmalar denen çok küçük canlılar sebep olur. Bunların başında da bakteriler, küfler ve mayalar gelir. Bu çeşit bozulmalar küflenme, çürüme ve mayalanma ile kendini gösterir. Örneğin ekmeğin küflenmesi, sebze ve meyvelerin çürümesi, yoğurdun üzüm suyunun kabarması ve kükremesi v.s. gibi.

### b. Kimyevi Sebepler :

Kesilen bir sebze veya meyve hava teması ile okside olarak kararır ve bileşimi değişir. Çünkü besin maddeleri havanın oksijeni ile birleşerek kimyasal olay meydana getirir. Bu olayda yiyecekleri karartır vs bozar. Yağın acıması, etin bozulması da bu gurutpan bir bozulmadır.

### c. Fizikî Faktörler :

Sıcaklık, güneş ışığı, rüzgâr yiyeceklerin rengini değiştirir, soldurur ve porsutur. Bunun için sebze ve meyveleri buz dolaplarında saklarken naylon torbalar içinde saklamak lâzımdır. Çünkü naylon torba suyun buharlaşmasına mani olduğu için uzun süre taze kalmasına sebep olur.

Bu üç sebebi ortadan kaldıracak olursak yiyecekleri uzun süre bozulmadan saklamış oluruz.