



POTRAVINY

Potraviny

- látky dodávající organismu potřebné živiny
- základní živiny: cukry, tuky, bílkoviny
- voda, minerální látky
- nutné k optimálnímu růstu, vývoji a odolnosti organismu
- rostlinný nebo živočišný původ

Konzervace potravin

pasterizace

- krátkodobé zvýšení teploty – zničení patogenních mikroorganismů
- zpracování mléka a mléčných výrobků

metoda UHT

- krátkodobé zahřátí na teplotu vyšší než 135°C
- mléko (prodloužení doby trvanlivosti)

zavařování

mrazení

sušení

chemická konzervace

- kys. octová, kys. benzoová
- proslazování
- nasolování
- uzení