КОНЗЕРВИРАЊЕ ХРАНЕ

Конзервирање хране је поступак којим се храна чува од кварења. На тај начин храна може да траје јако дуго и може да буде употребљена и много касније у односу на време кад је добијена. Човек је овим вештинама овладао од давнина, али су знања из природних наука олакшала ове послове и веома побољшала резултате, па сада човек може да једе и храну која се чува месецима, па и годинама (обавезне резерве хране које земља прави за случај елементарних непогода или рата), а да при томе нема никаквих последица.

На следећим сликама можемо видети различите врсте конзервиране хране.









Сведоци смо да се храна веома брзо поквари (неке врсте хране већ после неколико сати или дана), после чега је таква храна потпуно неупотребљива. Чак и реч „зимница“ објашњава све: то је храна коју смо „конзервирали“ у тренутку кад смо је узели из природе да бисмо је користили за исхрану преко зиме, тј. онда кад те хране нема.

Ко то живи у свету око нас, а ми га не видимо? То су **микроорганизми - МО (бактерије, квасци и гљивице)**, који би се радо хранили том нашом храном, тако да ми желимо да спречимо раст и развој тих микроорганизама.
Понекад и ми сами “населимо” неке по нас безопасне бактерије које, „отимајући се“ о храну са осталим бактеријама, промене храну тако да остали микроорганизми више не желе тако промењену храну, а да нама таква храна још увек одговара. **Пример за ово је кишељење млека, које се обавља тако што се уносе бактерије које праве кисело**

млеко или јогурт. МО који могу да живе у млеку претворе млечни шећер у млечну киселину. Млеку се промени киселост, па се зато „исталоже“ неки протеини из млека. Овако закишељено млеко у исто време је себе „конзервирало“, а нама обезбедило здраву и укусну храну.
Сир се добија од млека тако што се неким протеинима (ензимима) који се налазе у систему за варење говеда разложе протеини млека који се наталоже. Тај талог се цеди и од њега даље прави сир.

Кликом на линк https://www.youtube.com/watch?v=jRSra1IlqGc погледајте видео под називом „Kako napraviti kiselo mleko - The Best Sour Milk“.

Да поновимо, конзервирањем се биљне и животињске намирнице штите од непожељних физичко-хемијских појава и процеса, као и од микробиолошких разлагања.

Занимљивост: Да ли сте чули за кефир? Вероватно јесте. Кефир је од давнина познат као лековит и користан, личи на јогурт, али није баш исто. То је млечни производ добијен ферментацијом млечног шећера. И док су код јогурта за то заслужне јогуртне бактеријске културе, код кефира су за то задужена кефирна зрнца односно кефир гљивица.

Провера знања:

1. Допуни реченицу.

Конзервирање хране је поступак _____ .

2. Колико дуго може конзервирана храна да се употребљава? (Заокружите слово испред тачног одговора)
а) један дан, б) недељу дана, в) неколико месеци, чак и година.

3. Због чега се приликом прављења тзв. „киселе“ зимнице у тегле са површем налива (сипа) разблажен раствор сирћетне киселине? (Заокружите слово испред тачног одговора)

а) Да би се поспешио развој микроорганизма. б) Да би зимница била слана и кисела.

в) Да би се спречио развој микроорганизама. г) Да би се одржала лепа боја површа.

4. Наброј микроорганизме који „нападају“ храну коју ми конзумирамо:

1. _____

2. _____

3. _____

5. Када правимо јогурт или кисело млеко, намерно стављамо по нас безопасне:
а) гљивице, б) квасце, в) бактерије.