Conservazione Degli

Alimenti

# I metodi di conservazione

Da sempre c'è stato il problema di conservare i prodotti abbondanti. Nacquero così le tecniche dell'essiccazione, dell'affumicatura, della salatura. Ai nostri giorni i metodi per la conservazione degli alimenti si distinguono in due gruppi:

**FISICI**

* **La conservazione attraverso il freddo, il calore e l'essiccazione**.

**CHIMICI**

* Attraverso l'aceto, l'alcool, l'olio, il sale e lo zucchero.

# La conservazione con il freddo

L'effetto del freddo inattiva i microrganismi responsabili del deterioramento dei cibi e arresta ne alterazioni chimiche e varia in relazione alla temperatura e alla velocità di congelamento: si distinguono così la refrigerazione, la congelazione lenta e la congelazione rapida o surgelazione.

|  |  |
| --- | --- |
| REFRIGERAZIONE | 0° / 5°C |
| CONGELAZIONE LENTA | -5°/-15°C |
| CONGELAZIONE RAPIDA | -30°/-50°C |