

Com es frena el deteriorament dels aliments

Nom _____

Data _____

Completa els buits perquè el text tingui sentit.

Els aliments es deterioren perquè els microorganismes s'hi multipliquen i perquè els enzims i l'oxigen n'alteren el color, l'olor o la textura. Conservar-los no elimina sempre aquests agents: sovint en redueix l'activitat o impedeix que trobin les condicions adequades.

Quan la temperatura es manté entre 0 i 5 °C, la _____ alenteix la reproducció de molts bacteris i l'acció enzimàtica. Tanmateix, no els destrueix; per això, els productes refrigerats continuen tenint una vida limitada i cal respectar-ne la data de consum. Si es vol conservar un aliment durant més temps, _____ transforma gran part de l'aigua en gel. Per sota de -18 °C, la majoria dels microorganismes deixen de créixer, però poden reprendre l'activitat després de descongelar l'aliment.

L'assecat actua sobre un factor diferent: retira prou aigua perquè bacteris, llevats i floridures no la puguin aprofitar. La sal o el sucre també disminueixen l'aigua disponible, com passa en el bacallà salat i la melmelada. En canvi, la pasteurització aplica calor durant un temps determinat i redueix els microorganismes, però no esterilitza necessàriament el producte.

Una altra estratègia és l' _____ : se n'extreu gairebé tot l'aire, de manera que baixa l'oxigen disponible. Això frena sobretot els organismes que el necessiten i certes reaccions d'oxidació, però no tots els microbis. Per aquest motiu, un aliment envasat així pot haver de mantenir-se també en fred.