

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 alguns enzims en transformen els components. La calor, l'oxigen i l'aigua disponible poden accelerar aquests processos. Per això, conservar no vol dir fer que un aliment duri per sempre, sinó crear condicions que n'alenteixin l'alteració.

La refrigeració manté els productes a _____, normalment entre 0 i 5 °C. En aquest interval, molts microorganismes creixen més lentament, però no desapareixen; cal respectar la data i mantenir la nevera freda. La _____ actua d'una altra manera: l'aigua del producte es converteix en gel, queda menys aigua líquida disponible i el creixement microbià s'atura mentre es manté a -18 °C o menys. Tanmateix, els microorganismes poden tornar a activar-se després de descongelar-lo.

Altres tècniques redueixen recursos necessaris per al deteriorament. La deshidratació elimina aigua i dificulta tant el creixement microbià com algunes reaccions químiques. L'envasament _____, en canvi, n'extreu l'aire abans de tancar-lo i frena sobretot els organismes que necessiten oxigen. No esterilitza l'aliment, de manera que sovint s'ha de combinar amb refrigeració. Un envàs net i ben tancat evita noves contaminacions.