

KAKOVOST HRANE

REŠITVE NALOG (UČB. STR. 41)

1. Živila so fiziološko, senzorično in tehnološko ustrezna.
2. Bistvene razlike med pasterizacijo in sterilizacijo:
 - sterilizirana živila imajo daljši rok trajanja kot pasterizirana,
 - pri sterilizaciji se uporabljajo temperature med 110 in 120°C, pri pasterizaciji pa temperature nižje od 100°C,
 - tehnike sterilizacije lahko, zaradi uporabe visokih temperatur, uničijo tako vegetativne celice kakor tudi spore mnogih mikroorganizmov,
 - pasterizacijo pa uporabljamo za zaustavitev rasti mikroorganizmov in lahko uniči le vegetativne celice mikroorganizmov, ne pa tudi njihovih spor,
 - lastnosti steriliziranih živil so lahko zelo spremenjene, medtem ko pasterizacija ohrani naravne lastnosti živil,
 - pri sterilizaciji se hranila v živilih zlahka uničijo, čeprav se rok uporabnosti živila bistveno podaljša.
3. Upoštevaj priporočila – npr. sezonskost, lokalno, kakovost...
4. Glej DZ – upoštevanje HACCP sistema in zagotavljanje higiensko neoporečne hrane.
5. V pravilnikih, v katerih je upoštevan Zakon o ustreznosti živil.
6. 82. člen (glej učb. str. 49 – Pravilnik o izdelkih iz žit)