



Konservering af fødevarer

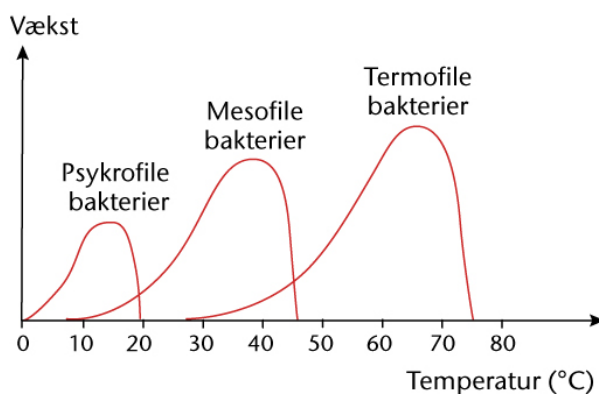
Fødevarer er ikke kun mad for os, men også for en lang række mikroorganismer.

Når mikroorganismene nedbryder føden, optager de næringsstoffer som de bruger enten til deres vækst eller som energikilde. Fødevarer fordæres af bakterierne og deres affaldsstoffer. Affaldsstoffer fra enkelte bakterier er direkte giftige.

For at få fødevarer til at holde sig skal bakterievækst forhindres. Enten skal bakterierne i maden dræbes, så der ikke kommer nye til eller også skal deres vækst hæmmes. I begge tilfælde udnyttes viden om bakteriernes vækstfaktorer. Specielt er de flg. fire vækstfaktorer interessante:

Temperatur

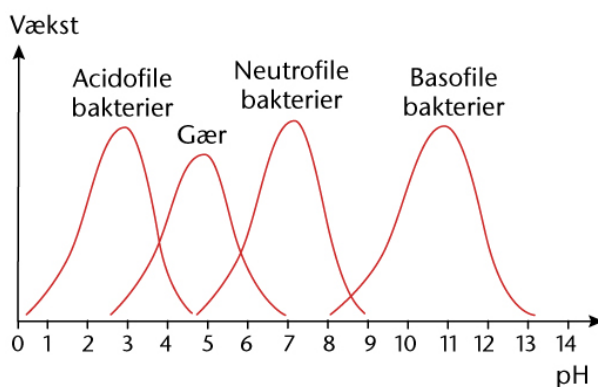
1. Forklar, hvordan temperaturen kan bruges til at dræbe bakterier og til at hæmme deres vækst. Inddrag figur 1.



Figur 1: Bakterier er tilpasset forskellige temperaturer.

pH

2. Forklar, hvordan syrer og baser kan virke dræbende på mikroorganismer og hvordan de kan hæmme deres vækst. Inddrag figur 2.

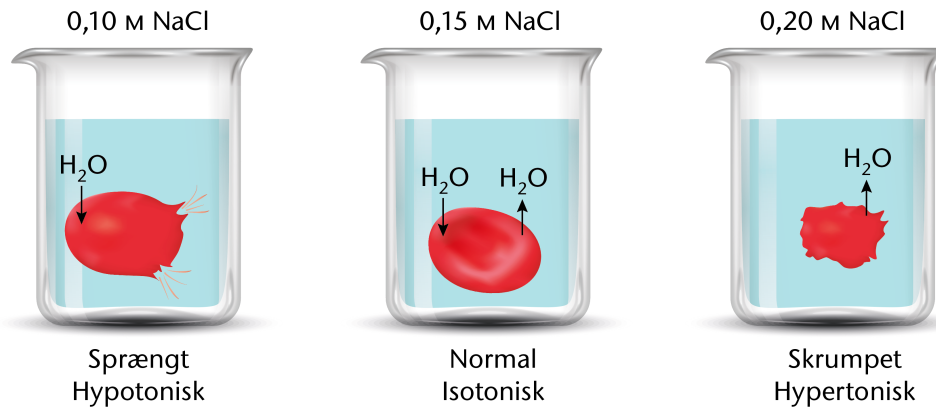


Figur 2: Bakterier og gærceller er tilpasset forskellige pH-værdier.



Indholdet af opløste stoffer

3. Redegør for figur 3 og forklar, hvorfor opløste stoffer kan anvendes til at dræbe mikroorganismer.

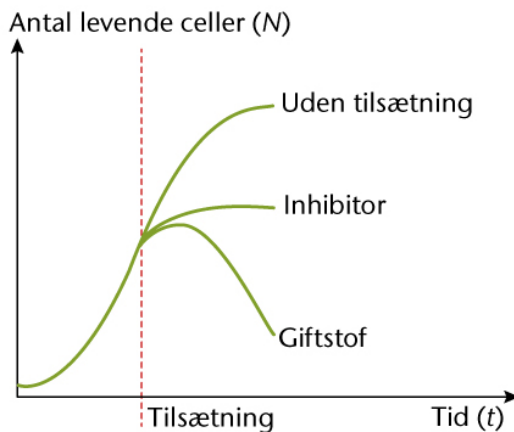


Figur 3.

Illustration: Lotte Thorup mbf. Shutterstock.com

Indholdet af giftstoffer

4. Forklar, hvad forskellen er på en inhibitor og et giftstof og hvordan de påvirker mikroorganismernes vækst.



Figur 4.

**Varedeklarationer**

5. Nedenfor er varedeklarationer angivet for en række fødevarer. Forklar ud fra oplysningerne i varedeklarationerne, hvilken konserveringsmetode der benyttes i de forskellige fødevarer.

Fødevarer	Hvordan er fødevarer konserveret?	Hvilket af konserveringsprincipperne er anvendt?

