

ใบความรู้ 15

ชื่อเรื่อง ชื่อเรื่อง 6. จุลินทรีย์เกี่ยวข้องกับอาหาร

การถนอมอาหารและการบรรจุภัณฑ์ เพื่อการเบรรักษา และ การขนส่ง (ต่อ)

6.8 ความสำคัญของการถนอมอาหาร

การถนอมอาหารเป็นการรักษาอาหารไว้โดยกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ ทางเคมี และทางชีวเคมี เพื่อที่ไม่ให้อาหารเกิดการเน่าเสีย

6.9 วิธีถนอมอาหาร

วิธีการถนอมอาหารแบ่งออกเป็น 6 วิธี โดยเอาความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คือ

1. การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน
2. การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น
3. การถนอมอาหารโดยใช้สารเคมีหรือสารปรุงแต่งอาหาร
4. การถนอมอาหารโดยใช้รังสี
5. การถนอมอาหารโดยใช้จุลินทรีย์หมักดอง
6. การถนอมอาหารโดยลดความชื้น

6.10 การนำเทคโนโลยีการถนอมอาหารใช้เพื่อชะลอการสุกของผลไม้ เป็นการป้องกันการแปรสภาพของผลไม้ ซึ่งเป็นลักษณะที่ไม่ต้องการไม่ได้เกิดขึ้นจากจุลินทรีย์ มีอยู่ 3 วิธี วิธีใช้ต่างทับทิม ใส่อุณหภูมิต่ำ และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม