

ใบความรู้ 16

ชื่อเรื่อง 6. จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

การถนอมอาหารและการบรรจุภัณฑ์ เพื่อการเก็บรักษาและการขนส่ง

6.11 ประเภทของการเก็บรักษา

การเก็บรักษาเป็นวิธีที่ใช้เพื่อดำเนินการให้มรรการรักษาสภาพ หรือลดความเสียหายของอันจะก่อให้เกิดการแปรสภาพของกายภาพ ทางเคมี หรือ การทำลายโดยจุลินทรีย์ มี 4 แบบ คือ

1. การเก็บรักษาอาหารสด
2. การเก็บรักษาอาหารแห้ง
3. การเก็บรักษาอาหารที่อุณหภูมิร้อน
4. การเก็บรักษาอาหารแบบแช่ช่องแข็ง

6.12 การนำเทคโนโลยีมาใช้เพื่อยืดอายุของดอกไม้สด

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเสื่อมคุณภาพของดอกไม้สด ได้แก่ น้ำ ความสดป้องกันการเจริญเติบโต สารเคมี และสภาพแวดล้อม

6.13 ชนิดของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์หรือบรรจุห่อหุ้มเพื่อบรรจุอาหารให้มีความสะอาด ความสดป้องกันการกระแทกและสีปนเปื้อน อาหารหรือ ผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิดต้องใช้บรรจุภัณฑ์ แต่บางชนิดไม่จำเป็นต้องใช้บรรจุภัณฑ์ แต่บางชนิดไม่จำเป็นต้องใช้ เช่น กระจ่าง กุ้ง ถังพลาสติก เป็นต้น

6.14 การขนส่ง เป็นการนำอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารไปสู่ผู้บริโภคมีอยู่ 3 ทาง คือ ทางบก ทางน้ำ ทางอากาศ