

ТЕМА:

**КОНСЕРВИРОВАНИЕ
ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ.**

ПАСТЕРИЗАЦИЯ.



Пастеризация

является одним из лучших методов консервирования плодов и овощей. Она дает возможность свести к минимуму потери витаминов и нежелательные изменения вкуса и внешнего вида продукции.

[HTTP://KONSERVIRUEM-SAMI.RU/TEKHOLOGIYA-KONSERVIROVANIYA/PASTERIZATSIYA-STERILIZATSIYA-I-UKUPORKA](http://konserviruem-sami.ru/tekhnologiya-konservirovaniya/pasterizatsiya-sterilizatsiya-i-ukuporka)





Пастеризацию в домашних условиях проводят в водяной бане, для чего берут бак или кастрюлю с широким дном, в которые можно поместить несколько бутылок или банок одного размера.

На дно кладут дополнительное деревянное или металлическое дно (высотой 2,5-3 см) с отверстиями, сверху покрывают его полотном. Можно воспользоваться толстой прокладкой из сложенного в 3—4 слоя полотна.

Затем в водяную баню наливают воду. Уровень ее зависит от способа укупорки. Если банки укупоривают металлическими крышками, то воду наливают с таким расчетом, чтобы уровень ее соответствовал уровню продукта в банках. Таким же образом поступают и с бутылками. Банки, укупоренные крышками с зажимами, могут быть целиком погружены в воду. В одной кастрюле пастеризуют консервы в емкостях только одного размера. Нужно помнить также, что банки и бутылки не должны соприкасаться между собой и с металлическими частями кастрюли (бака).

