

# KONZERVIRANJE IN SHRANJEVANJE ŽIVIL



# KAKO PREPREČIMO KVARJENJE ŽIVIL

Hrani lahko podaljšamo čas uporabe s pravilnim **shranjevanjem** in **konzerviranjem**.



Pri shranjevanju moraš pozornost nameniti temperaturi, vlagi in osvetljenosti prostora.



S konzerviranjem podaljšamo obstojnost živilu in preprečimo mikroorganizmom, da bi v hrani rasli in se razmnoževali.

# KAKO PREPREČIMO KVARJENJE ŽIVIL

## PRAVILNO SRANJEVANJE

v kleti

v  
zamrzovalniku

v omarici

v hladilniku

## KONZERVIRANJE

sušenje

zamrzovanje  
in hlajenje

(-18°C do -40°C)

(4°C do 8°C)

toplotna  
obdelava

PASTERIZACIJA

STERILIZACIJA

konzervansi  
(sol, sladkor,  
kis)