**Sterilizácia potravín**

**Sterilizácia** je úprava potravín prevarením, dosiahnutím teploty, pri ktorej sa ničia choroboplodné, bakteriálne, plesňové zárodky a organizmy. Následne sú potraviny uchovávané vo vzduchotesných nádobách na tmavom a chladnom mieste.

Doba skladovania je v podstate neobmedzená. Vzhľadom na normy sa uvedená doba použitia znížila na 2 – 3 roky v závislosti od potraviny a spracovania.

Sterilizáciu vykonávame v sterilizačnom hrnci, obyčajnom hrnci, tlakovom hrnci alebo v rúre. Pri sterilizácii pomocou sterilizačného, zaváracieho hrnca poháre ponoríme do vodného kúpeľa, ktorý rýchlo ohrievame.

Druhým spôsobom je sterilizácia v parnom kúpeli. V sterilizačnom hrnci sa nachádza rošt, na ktorý položíme poháre. Vodu vlievame pod rošt, teplá para, ktorá sa vyparuje, pôsobí na zaváraniny. Hotové poháre vytiahneme a necháme samovoľne ochladnúť.

 

