

Haltbarmachung von Lebensmitteln

Physikalische Haltbarmachung

Kühlen

Butter, Eier, Milch, Fisch, Fleisch, Obst, Gemüse

Wärmeentzug auf + 2 bis +15°C, Hemmung des Mikroorganismenwachstums

Lagerdauer: 1 Tag bis mehrere Monate

Gefrieren

Gemüse, Fisch, Fleisch, Obst, Backwaren, selbsthergestellte Speisen

Wärmeentzug bis auf -18°C

Lagerdauer: einige Monate bis 1 Jahr

Einkochen

Frucht- und Gemüsesäfte, Marmeladen, Konfitüre, Gelee, Chutney

Hitzeinwirkung zwischen 75 und 100°C, teilweise Mikroorganismenabtötung, Hemmung des Mikroorganismenwachstums, Reduzierung der Enzymaktivität, teilweise Abtötung von Sporen

Lagerdauer: bis zu 1 Jahr

Trocknen (Dörren)

Obst, Hülsenfrüchte, Kräuter, Getreide

Wärmezufuhr, Wasserentzug, Hemmung des Mikroorganismenwachstums und der Enzymaktivität

Lagerdauer: bis zu 1 Jahr

Chemische Haltbarmachung

Zuckern

Marmelade, Konfitüre, Gelee, Fruchtsirup, kandierte Früchte

Zuckerzusatz, Hitzeeinwirkung, Wasserentzug, Hemmung des Mikroorganismenwachstums

Lagerdauer: einige Monate bis 1 Jahr

Säuern (Einlegen in Essig oder in Essig-Zucker-Lösung)

Gurken, Mixed Pickles, Fisch, süßsauer eingelegtes Obst und Gemüse

Zusatz von Essig- bzw. Essigsäure, pH-Wert-Absenkung, Hemmung des Mikroorganismenwachstums, Abtötung von Mikroorganismen bei hoher Konzentration

Lagerdauer: einige Monate

Einlegen in Alkohol

Rumtopf, Früchte in Alkohol

Zusatz von Alkohol, Hemmung des Mikroorganismenwachstums, Mikroorganismen sterben bei hoher Alkoholkonzentration ab

Lagerdauer: einige Monate

Einlegen in konservierenden Lösungen (Kalk, Wasserglas, Öl)

Eier, Kräuter, Käse

Verhindern des Luftzutritts, Hemmung des Mikroorganismenwachstums

Lagerdauer: Wochen bis Monate

Milchsäuregärung

Sauerkraut, saure Bohnen

Bildung von Milchsäure durch Milchsäurebakterien, Hemmung des Wachstums anderer Mikroorganismen, pH-Wert-Absenkung

Lagerdauer: einige Monate

Salzen

Fisch, Fleisch, Fleischwaren

Kochsalzzusatz, Hemmung des Mikroorganismenwachstums durch Wasserentzug und teilweise Abtötung von Mikroorganismen durch Nitrit

Lagerdauer: Wochen bis Monate

Pökeln

Fleisch, Fleischwaren

Pökelsalzzusatz, Wasserentzug, Hemmung des Mikroorganismenwachstums durch Wasserentzug und teilweise Abtötung von Mikroorganismen durch Nitrit

Lagerdauer: einige Wochen

Räuchern

Fleisch, Fisch

Zusatz von Räucherrauch und Wärme, Wasserentzug, Hemmung des Mikroorganismenwachstums durch Wasserentzug und teilweise Abtötung von Mikroorganismen durch bakterienabtötende Rauchinhaltsstoffe

Lagerdauer: Wochen bis Monate