

Lebensmittel sind wertvoll

So schmeckt es aus dem Kleingarten

Chemische Konservierungsverfahren

Bei den chemischen Konservierungsverfahren werden die Lebensmittel durch chemische Zusätze/Einwirkungen haltbar gemacht und konserviert.

Durch **Salzen** (Physiologische Austrocknung) wird Wasser in den Lebensmitteln gebunden dadurch wird das Wachstum der Mikroorganismen gehemmt und verlangsamt. Durch die Konservierung mit Salz wird die Konsistenz der Lebensmittel verändert und es kommt mitunter zu starken und z.T. unerwünschten Geschmacksveränderungen.

Zuckern (Kandieren) wirkt nur gegen Bakterien, nicht gegen Hefen und Schimmelpilze. Durch das Zuckern kommt es zu erwünschten Geschmacksveränderungen und zu einer Veränderung der Konsistenz

Autor: Katrin Keiner

Lebensmittel sind wertvoll

So schmeckt es aus dem Kleingarten

Einlegen in Essig, Alkohol oder Öl. Dadurch verringert sich das Wachstum von Mikroorganismen. Es kommt zu einer Veränderung der Konsistenz und zu (erwünschten) Geschmacksveränderungen. Beim Einlegen mit Öl werden äußere Einflüsse unterdrückt. Jedoch unterliegt das Öl auch einem Alterungsprozess, kann ranzig werden.

Weitere **chemischen Konservierungsmitteln** sind u. a. Antioxidantien und Überzugsmittel für Lebensmittel. Sie dürfen maximal in einer Konzentration von 1% vorkommen. Der Einsatz von chemischen Konservierungsstoffen beeinflusst die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln kaum, sie sind aber gesundheitlich nicht unbedenklich. Daher dürfen sie nur bei bestimmten Lebensmitteln eingesetzt werden. Für den Hausgebrauch haben mit Ausnahme von Schwefel, solche chemische Konservierungsmethoden kaum Relevanz.