

Trocknen von Lebensmitteln

Eine sehr alte, bewährte Konservierungsmethode ist das Trocknen von Lebensmitteln. Das Trocknen wird z.B. bei Fleisch, Fisch, Pilzen, Gemüse, Früchten und Eiern angewandt.

Beim Trocknen können sich die allenfalls vorhandenen Keime nicht weiterentwickeln, womit die Haltbarkeit des Produktes verlängert wird.

Bei der Trocknung von Lebensmitteln werden aber die vorhandenen Keime nicht vollständig abgetötet und können daher, wenn das Produkt feucht wird, wieder keimen und sich vermehren.

Die Lagerdauer von getrockneten Produkten kann bis zu einem Jahr betragen.



Die wichtigsten Lebensgrundlagen von Mikroorganismen sind Feuchtigkeit, Wärme, Nahrung und Zeit.



