**Opdrachten**

**De passende conserveringsmethode**

*Doel*

De levensmiddelenindustrie is een industrie met zeer veel productgroepen. Voorbeelden zijn: de zuivelindustrie, drankenindustrie, bakkerij-industrie, vleesindustrie, groenteverwerking, cacao-industrie en catering. Er zijn verschillende manieren om een product langer houdbaar te maken. Deze opdracht gaat over welke conserveringsmethode past bij welke productgroep.

Na het maken van deze opdracht kun je:

• de diverse conserveringsmethoden noemen;

• bij verschillende productgroepen aangeven welke conserveringsmethoden bruikbaar zijn.

*Oriëntatie*

Je hebt je tijdens je opleiding al in verschillende productgroepen verdiept. Geef in de volgende tabel aan:

• welke producten in de aangegeven productgroep gemaakt worden;

• welke conserveringsmethode daarvoor geschikt is.

**Productgroep**

zuivel dranken vlees cacao

groente en fruit

**Voorbeelden van producten**

**Geschikte conserveringsmethode**

*Uitvoering*

Voer nu de volgende opdrachten uit.

1 Bij het bereiden van levensmiddelen wil je ervoor zorgen dat een product lang houdbaar is. Er zijn verschil- lende manieren om een levensmiddel lang houdbaar te maken.

– Zoek in een woordenboek of een boek over conserveren de betekenis op van het woord conserveren.

Conserveren =

– Noem vier manieren waarop je melk langer houdbaar kunt maken.

1

2

3

4

– Bij het langer houdbaar maken van een product moet je meestal de groei van micro-organismen voorko-

men. Micro-organismen kunnen groeien, als aan een aantal levensvoorwaarden wordt voldaan. Geef achter elk voorbeeld in de tabel aan hoe je de levensvoorwaarde kunt verwijderen. Vul de tabel zo nodig aan.

**Levensvoorwaarde**

water zuurstof temperatuur zuurgraad voedsel

bacterieremmende stoffen

**Verwijderingsmethode**

drogen van het product

3