

Pastörizasyon

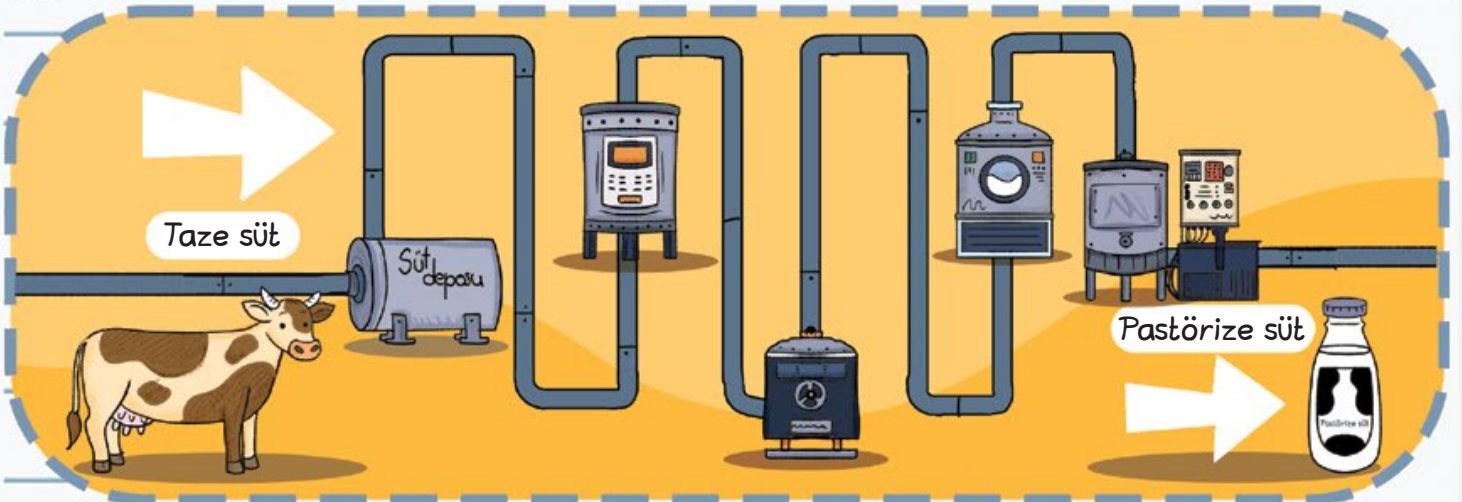
- Çeşitli gıdaların mikroorganizmalardan arındırılması amacıyla belirli bir sıcaklığa kadar ısıtılıp hızlıca soğutulması işlemi, pastörleme.

İşlem, adını bu yöntemi geliştiren Louis Pasteur'den alır.



Gıdaların bozulmadan uzun süre dayanabilmesi için kurutma, konserveleme, turşulama, vakumlama, dondurma gibi çeşitli yöntemler kullanılır. Pastörizasyon da bu yöntemlerden biridir. Pastörizasyon işleminde amaç gıdalarda bulunabilen, bozulmaya ya da hastalıklara neden olabilecek mikroorganizmaları yok etmektir.

Pastörizasyon sırasında gıdalar, ürünün türüne göre 65-100 santigrat derece aralığında seçilen sıcaklık değerine kadar ısıtılır. Sıcaklık artışı gıdalardaki mikroorganizmaların tahrip olmasına yol açar. Kısa bir süre sıcak olarak bekletilen ürün aniden soğutulur. Böylece mikroorganizmalar etkisiz hâle gelir ve ürünün kısa sürede bozulmasının önüne geçilir. Genellikle süt ve meyve suyu gibi sıvı gıdalara uygulanan bu işlemde geçen ürünlere ise pastörize denir.



Sütün Yolculuğu

Pastörize süt üretimindeki süreçleri doğru sıralamayla gerçekleştirmek için izlenmesi gereken yolu bulabilir misiniz? Unutmayın, aynı yolu iki kez kullanmamalısınız!

GİRİŞ



Isıtma ünitesi



Pastörize süt deposu



Soğutma ünitesi



Taze süt deposu



Şişeleme ünitesi



Taze süt deposu



Isıtma ünitesi



Pastörize süt deposu



Taze süt deposu



Şişeleme ünitesi



Soğutma ünitesi



Isıtma ünitesi



ÇIKIŞ



Çengel Bulmaca

Aşağıda anlamları verilen kelimeleri bulup uygun şekilde yerleştirebilir misiniz?

Yatay

1. Pastörizasyon yöntemini geliştiren kişi.
4. Sıcaklığı düşürmek için yapılan işlem.
5. Beslenme amacıyla tüketilen yiyecek ve içeceklerin tümü.

Dikey

2. Yararlı ya da zararlı olabilen mikroorganizma gruplarından biri.
3. Pastörizasyon işlemi uygulanmış ürün.
6. Bir maddenin taneciklerinin sahip olduğu ortalama hareket enerjisini gösteren ve termometreyle ölçülebilen nicelik.



1

3

2

5

6

4

