

RUOAN SÄILYTYS JA SÄILÖNTÄ

Ruokaa on säilötty muinaisista ajoista lähtien

Yksi ensimmäisistä ruoan säilöntämenetelmistä oli kuivaus. Muinaiset egyptiläiset käyttivät suolaa ja kuumaa aurinkoa kosteuden poistamiseen ruoasta ja näin tehden siitä syömäkelpoista pitemmäksi aikaa.



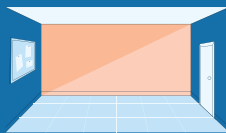
Säilö mitä vain haluat

Kaikenlaisia ruokia voidaan säilöä ja varastoida. Jotkut ruoka-aineet eivät tarvitse säilöntää – kuten hunaja, ja pysyvät hyvässä kunnossa pitkiä aikoja. Ruoka-aineita voidaan säilöä eri tavoin. Kaikkia elintarvikkeita voidaan kuivata.



Erilaisia säilöntätapoja

Ruoka-aineita voidaan säilöä mm. pakastamalla, kellarissa, kuivattamalla tai erilaisiin säilöntäaineisiin kuten etikkaan.



Antioksidantit auttavat säilö

Sen lisäksi, että antioksidantit tekevät hyvää sinulle, ne saavat ruoan pysymään tuoreena ja pitämään luonnollisen värinsä ja makunsa.

