







# TOIDUAINETE SÄILITAMINE

## Harjutusülesanne

Vaadake allolevas tabelis olevate toiduainete nimetusi. Iga toidu puhul valige veerust A parim viis selle säilitamiseks ja veerust B põhjus, miks te seda sellisel viisil säilitaksite. Esimene toiduaine on näidiseks

A Kuidas sa seda säilitaksid?	B Miks sa seda niimoodi säilitaksid?
1. külmkapis	A. see on madala riskiastmega toit, mida ei pea jahutama
2. hästi ventileeritavas kapis või ruumis (mitte köögis)	B. see on kõrge riskiga toit, nii et mikroobide kasvu aeglustamiseks tuleb seda jahutada
3. köögikapis	C. see on kõrge riskiga toit, kuna see on avatud ja peab olema jahutatud
4. õhukindlas anumast (pakendis)	D. õhust niiskuse imamise tõttu läheb see tõenäoliselt vanaks ja pehmeks
5. pimedas, jahedas kohas	E. kui see jäetakse katmata, siis see võib saastuda putukatega
6. köögis või muus ruumis katmata anumast	F. tõenäoliselt see reageerib valgusele ja muutub terviseriskiks
	G. vajab küpsemiseks aega
	H. see kaotab vett ja närbum, kui sooja kohta jätta

Toiduaine	Kuidas sa seda säilitaksid ?	Miks sa seda niimoodi säilitaksid?
Toores kana 	1	B
1. purk konserveeritud ube 	4	A
2. kõrgpastöriseeritud avatud piima pakend 	1	C
3. avatud jahupakend 	4	E
4. küpsis, avatud 	4	D
5. koorega toores kartul 	5	H ja F

6. kõva mango		5	G
7. lehtsalat		1	D
8. hakkliha		1	B
9. allesjäänud hakklihakaste		1	C
10. puuviljadega tort		1	B