

Bewaren algemeen

Geschreven door Erwin - 22/01/2012 17:23

Omdat veel fruit op hetzelfde moment rijp is, in de zomer en herfst, zal veel ervan verloren gaan als het niet direct verwerkt wordt of niet goed bewaard wordt.

Bij het bewaren van fruit voor onbepaalde tijd zijn er vier grote vijanden namelijk:

Bacteriën:

Dit zijn micro-organismen die zich snel kunnen vermeerderen en zijn de oorzaak van voedselvergiftiging. Ze zijn te doden door extreme hitte of de werking is te vertragen door koude, een hoge concentratie van suiker, zout of zuren.

Enzymen:

Zijn proteïnen die van nature in al het verse voedsel voorkomen. De enzymen zorgen ervoor dat appels snel bruin worden als je ze doorsnijdt. Enzymen weken op het fruit wat geoogst is en zullen dus zo snel mogelijk een halt toegeroepen moeten worden. Dit is te bewerkstelligen door extreme hitte zoals tijdens inmaken. Bij het invriezen wordt de werking tijdelijk gestopt.

Gisten:

Gisten zijn vaak de oorzaak van het gisten van bijvoorbeeld jam waardoor deze bederft. Gisten worden gedood door hitte en de werking wordt vertraagd door koude. Dit is de reden dat geopende potten met voedsel in de koelkast bewaard dienen te worden.

Schimmels:

Schimmels zijn de veroorzakers van sporen die gewoon in de lucht zweven en onbedekt voedsel daardoor kunnen aantasten. Is het voedsel eenmaal aangetast dan is niet meer geschikt om te eten. Drogen en inmaken scheppen de voorwaarden om dit soort bederf tegen te gaan.

Er zijn vele bewaarmethoden voor fruit waaronder: bewaren op een donker koele plaats, inkuilen, invriezen, koken, drogen, vacuüm verpakken, inmaken en jam.

Fruit kan goed bewaard worden in droge kartonnen dozen. Het is wel wat minder leuk dan de ouderwetse houten kistjes. Kartonnen dozen zijn gratis en hoeven na gebruik niet bewaard te worden. Dozen waar maar 1 laag fruit ingaat bewaren het beste. De vruchten mogen niet tegen elkaar aanliggen.

=====