

Els procediments de conservació físics es caracteritzen per actuar directament sobre els aliments, sense afegir-hi cap altre element. En canvi, els procediments químics es basen en l'addició d'altres substàncies químiques als aliments.

Indica si les següents tècniques de conservació d'aliments utilitzen procediments físics o químics.

Dessecació		Esterilització	
Additiu		Fermentació	
Colorants		Fumatge	
Congelació		La irradiació	
Conserves en vinagre		Liofilització	
Deshidratació		Pasteurització	
Ensucrat o almívar		Refrigeració	
Envasament al buit		Salaó	

Indica quina tècnica s'ha utilitzat en la conservació dels següents aliments:

Anxoves	
Cafè	
Formatge	
Fuet	
Iogurt	
Llet	
Llet en pols	
Melmelada de taronja	
Panses	
Pernil	
Salmó	