

METODI DI CONSERVAZIONE

FISICI

CHIMICI

Basse Temperature

Alte Temperature

Disidratazione

Congelamento

Surgelazione

Refrigerazione

Pastorizzazione

Sterilizzazione

Liofilizzazione

Essiccamento

Rapido -30°C
Microcristalli

HTST 75-80°C per 15-20"

Classica 120°C per 20'

UHT 140-150°C per pochi secondi

Lento -8 e -20 °C
Macrocristalli

Aceto

Olio

Sale

Zucchero

Salamoia

Sale grosso

Concettazione

