

Αποξήρανση λαχανικών για περίπτωση ανάγκης

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Για όσους δεν ξέρουν η

αποξήρανση τροφών είναι μια πολύ παλιά τεχνική, συντήρησης τροφών.

Κατά την αποξήρανση, αφαιρείτε το νερό/υγρασία που περιέχεται στην τροφή, με αποτέλεσμα, οι τροφές να συντηρούνται για μεγάλο διάστημα. Και επειδή με την σημερινή κατάσταση, όλοι έχουμε μπει στον πειρασμό να στοκάρουμε τρόφιμα, η αποξήρανση φαίνεται ως...μια πολύ καλή λύση.

Ξήρανση λαχανικών

Η ξήρανση είναι μια από τις παλαιότερες μεθόδους για την συντήρηση των τροφίμων.

Συντηρεί τα τρόφιμα με την αφαίρεση αρκετής υγρασίας, για να αποτρέψει την αποσύνθεση και το χάλασμα τους. Η περιεκτικότητα σε νερό των κατάλληλα ξεραμένων τροφίμων ποικίλλει από 5% έως 25% τοις εκατό ανάλογα με τα τρόφιμα.

Η επιτυχής ξήρανση εξαρτάται από:

- την επαρκή θερμότητα για να βγει έξω η υγρασία χωρίς να μαγειρευτούν τα τρόφιμα
- τον ξηρό αέρα για να απορροφήσει την απελευθερωμένη υγρασία
- την επαρκή κυκλοφορία του αέρα για να διώξει την υγρασία.

[\(περισσότερα...\)](#)