

MI A LIOFILIZÁCIÓ?

Valószínűleg mindannyian hallottatok már a fagyasztva szárított termékekről. Bonyolultnak hangzik, de mi is az a fagyasztva szárítás?

Ez egy olyan eljárás, amelynek során az anyagokat dehidratálják (megfosztják a víztől) fagyasztással (-50 Celsius-fok), általában folyékony nitrogénnel. Elég gyorsan kell elvégezni, hogy ne alakuljanak ki nagy jégkristályok az ételen, amelyek csökkenthetik a végső minőséget. A következő lépés a szublimációs szárítás, amely az élelmiszerben lévő víz több mint 90%-át eltávolítja! Végül az élelmiszer utószárításon megy keresztül, amely eltávolítja a maradék vízmolekulákat. A fagyasztva szárított késztermék víztartalma nagyon alacsony - 1 és 1,5% között van.

A termék nem veszít színéből, ízéből és tápértékéből! Ráadásul ez az eljárás kiküszöböli a legtöbb mikrobiológiai szennyeződést (a víz hiánya lehetetlenné teszi a baktériumok túlélését), és lehetővé teszi a hosszú távú tárolást.

Mindezt az élelmiszer súlyának és méreteinek csökkentésére használják. A fagyasztva szárított termék akár tízszer könnyebb is lehet eredeti súlyánál.

A LIOFILIZÁLÁS TÖRTÉNETE

Eredetileg ezt az ételkészítési módszert csak az űrhajósok számára tartották fenn. Az 1950-es években az amerikai kormány megbízást adott könnyű és tápanyagokban gazdag élelmiszerek előállítására az űrhajósok és katonák számára. Ma már mindenki élvezheti a fagyasztva szárított élelmiszerek előnyeit. Ez különösen akkor hasznos, ha nagy mennyiségű élelmiszert kell cipelnünk, de szeretnénk elkerülni a túlzott súlyt. A hegymászók és a túrázók rajonganak az ilyen termékekért! Szinte bármilyen termék alávethető ennek a folyamatnak - a szilárdtól a folyékony élelmiszerekig. A fagyasztva szárított gyümölcsök, zöldségek, gombák, húsok és akár egész ételek a legnépszerűbbek.