

c.) füstölés: szintén a hűszérumok elterjedt tartósítási módja, a tartósítandó termékeket füst hatásának teszik ki, így azok jellegzetes füstös ízt és illatot kapnak, színük barnásvörösré változik. A melegfüstölést 80-100C°-on, a hideget 20C°-on végzik. Ma sajtokat is tartósítanak így. A pácolt és füstölt termékek nagy mértékű fogyasztását nem javasolják.

d.) tartósítás zsiradékkal: a zsírok és olajok elzárják az élelmiszer felületét a levegőtől, így tartósítják pl.: a libamájat.

e.) cukrozás: hatása hasonló a sózáséhoz. Tartósító jellegét azonban csak legalább 50%-os töménységben fejt ki. A candírozáskor a tartósítandó élelmiszert egyre töményebb airoldatba mártják, amely a felületen kikristályosodik. Gyümölcsöknél alkalmazzák.

3. Kémiai tartósító eljárások: vegyszereket adagolnak az élelmiszerekhez a mikrobák elpusztításához.

a.) tartósítás alkohollal: legalább 70% töménységű etilalkoholt használnak, gyümölcskonzerveket tartósítanak így, amelyeknek ezáltal nő az élvezeti értékük is.

b.) tartósítás szerves savakkal: elsősorban kénes savat használnak a borászatban.

c.) tartósítás szerves savakkal pl.: ecet-, citrom- és borkösavot használnak erre a célra.

d.) tartósítás konzerváló szerekkel: tehát a 0.05- től 0.2% töménységben tartósító hatást kifejtő szerves savak és sók a konzerváló szerekhez tartoznak. Pl.: hangyasav, benzolsav (ma már kevésbé használják). Ma már szorbinsavat és sóit, vagy propionsavat és sóit használják. Ezek az anyagok az E számok közé tartoznak, tehát jelenlétüket mindig fel kell tüntetni a termékek csomagolásán.

4. Biológiai tartósító eljárások: ezeknél a folyamatoknál a romlás megakadályozása érdekében mikrobákat szaporítanak el.

a.) tejsavas erjedés (természetes savanyítás): lényege hogy tejsavbaktériumokat szaporítanak el, amelyek a tartósítandó termék cukortartalmát tejsavvá erjesztik. A tejsavas közegben elpusztulnak az egyéb mikrobák, így tartósít. A tejsav izesít, és késlelteti a C-vitamin bomlását is, ezt a folyamatot alkalmazzák savanyúkáposzta, és a kovászosuborka készítésénél.

b.) starter kultúrás eljárás: a hűszérumok, elsősorban szárazkolbászok gyártásában használják, ezeket a speciális baktériumokat alkalmazásukkal jelentősen csökken az érlelési idő. A termékeket nem kell túlságosan kiszáritani, így izletesebbek lesznek, jól szeletelhetők, és rugalmasabb állományúak.