

تعقيم برطمانات حفظ الأغذية

- يعتبر تعقيم البرطمانات خطوة أساسية قبل تصنيع المربي.
- .يساعد التعقيم على قتل الكائنات الدقيقة التي تُسبب فساد المربى عند تخزينه

:مفهوم التعقيم

• .هو قتل البكتيريا والفطريات التي تسبب فساد الأغذية عند التخزين

:المواد والأدوات

• برطمانات زجاجية - طنجرة كبيرة - ملقط - فرن غاز - بيكربونات الصودا - فوط .للتجفيف - ماء وصابون

:خطوات التعقيم

- 1. .تجهيز الأدوات واختيار البرطمانات الزجاجية السليمة
 - 2. .غسل البرطمانات بالماء والصابون
 - 3. غلي الماء وإضافة بيكربونات الصودا إليه
- 4. وضع البرطمانات في الماء المغلي لمدة (25) دقيقة.
 - 5. .إخراجها وتجفيفها بفوطة نظيفة

1/1