

Translations:Pasteurisation de fruits et légumes/24/el

Με τη θέρμανση των φρούτων και των λαχανικών στους 80 ° C, ένα μεγάλο μέρος των παθογόνων μικροοργανισμών θα εξαιρεθεί, η κονσερβοποίηση σε αυτή τη θερμοκρασία μπορεί να εξοντώσει το οξυγόνο και να αποφύγει τον πολλαπλασιασμό αυτών που παραμένουν.