

Translations:Pasteurisation de fruits et légumes/29/el

Η παστερίωση είναι μία από τις μεθόδους θερμικής συντήρησης όπου η υποβάθμιση της ποιότητας των τροφίμων είναι χαμηλότερη λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας θέρμανσης, σε αντίθεση με την αποστείρωση που μπορεί να ανέλθει σε πάνω από 120 ° C.