



Wirtschaft, Lebenskunde, Hauswirtschaft für Sek I und Sek II

Convenience Food

Länger haltbar durch Pasteurisieren (4/6)

03:59 Minuten

Nahrungsmittel werden mittlerweile seit 150 Jahren pasteurisiert, um ihre Haltbarkeit zu erhöhen. Durch kurzzeitiges Erhitzen werden Krankheitserreger abgetötet.

Eine Firma in Eglisau hat nun ein neues Verfahren entwickelt, bei dem das Fertigprodukt mittels Mikrowellen erhitzt wird. Somit fallen Dampfgarung und Pasteurisierung zusammen und schonen das Produkt. Experten sprechen von einer Revolution in der Geschichte der Pasteurisierung.