تعقيم برطمانات حفظ الأغذية

- يعتبر تعقيم البرطمانات خطوة أساسية قبل تصنيع المربى.
- .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