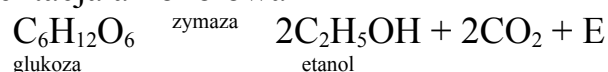


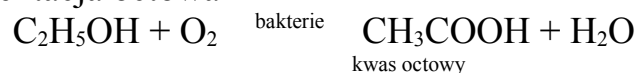
## SKUTKI NIEWŁAŚCIWEGO PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI

- wysychanie, utrata zapachu, smaku lub barwy
- zanieczyszczenia fizyczne np. kurz, drobnoustroje
- jęłczenie tłuszczów – hydroliza pod wpływem enzymów wytworzonych przez drobnoustroje i utlenianie wskutek działania tlenu z powietrza; katalizatorami są metale, światło, temperatura
- procesy fermentacyjne – enzymatyczne reakcje beztlenowego rozkładu cukrów

### Fermentacja alkoholowa



### Fermentacja octowa



### Fermentacja mlekowa



### Fermentacja propionowa

