



ПАСТЕРИЗАЦИЯ

ПАСТЕРИЗАЦИЯ, контролируемая тепловая обработка продуктов, предназначенная для уничтожения бактерий и др. микроорганизмов. Впервые применена Л. [Пастером](#) в 1864. П. проводят путём одноразового нагревания чаще всего жидких продуктов или веществ до 60 °С в течение 60 мин или при темп-ре 70–80 °С в течение 30 мин. П. используется для обеззараживания пищевых продуктов, а также для продления срока их хранения. При П. погибают вегетативные формы микроорганизмов, однако споры остаются в жизнеспособном состоянии и при возникновении благоприятных условий начинают развиваться. Поэтому пастеризованные продукты (молоко, пиво и др.) хранят при пониженных темп-рах в течение ограниченного периода времени. Считается, что пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, т. к. сохраняются вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). П. не может применяться при консервировании продуктов, т. к. герметично закрытая тара является благоприятной средой для прорастания спор анаэробной микрофлоры. Для долговрем. хранения продуктов, а также в мед. и фармацевтич. целях применяют дробную П. – тиндализацию. При этом после П. продукт охлаждают и выдерживают определённое время при комнатной темп-ре, а затем (когда оставшиеся споры начинают прорасти) его подвергают П. снова (до 3–4 раз).