

KERUSAKAN MAKANAN KALENGAN

Kerusakan makanan kaleng oleh mikroorganisme terutama disebabkan karena mikroorganisme thermopilik dan mesopilik (kerusakan biologis). Jenis kerusakan makanan kaleng yang lainnya disebabkan oleh adanya perubahan yang terjadi pada bahan makanan sendiri, misalnya pembentukan gas, asam, penghitaman, dan kerusakan khemis.

Jenis kerusakan khemis pada makanan kaleng dapat dilihat dari cembungnya kaleng yang disebabkan oleh pembentukan gas hidrogen. Gas ini terjadi sebagai reaksi antara asam dari bahan makanan dan komponen logam kaleng.

Kerusakan-kerusakan khemis lainnya yang disebabkan oleh adanya interaksi komponen logam kaleng dan bahan makanan dapat ditunjukkan oleh adanya :

1. Pemucatan warna kaleng bagian atas.
2. Pemucatan warna makanan.
3. Penyimpanan aroma dan rasa makanan.
4. Keruhnya medium makanan.
5. Korosi atau pengkaratan maupun lobang-lobang kecil dari badan kaleng.
6. Penurunan nilai gizi makanan.

By : www.mesinpacking.com