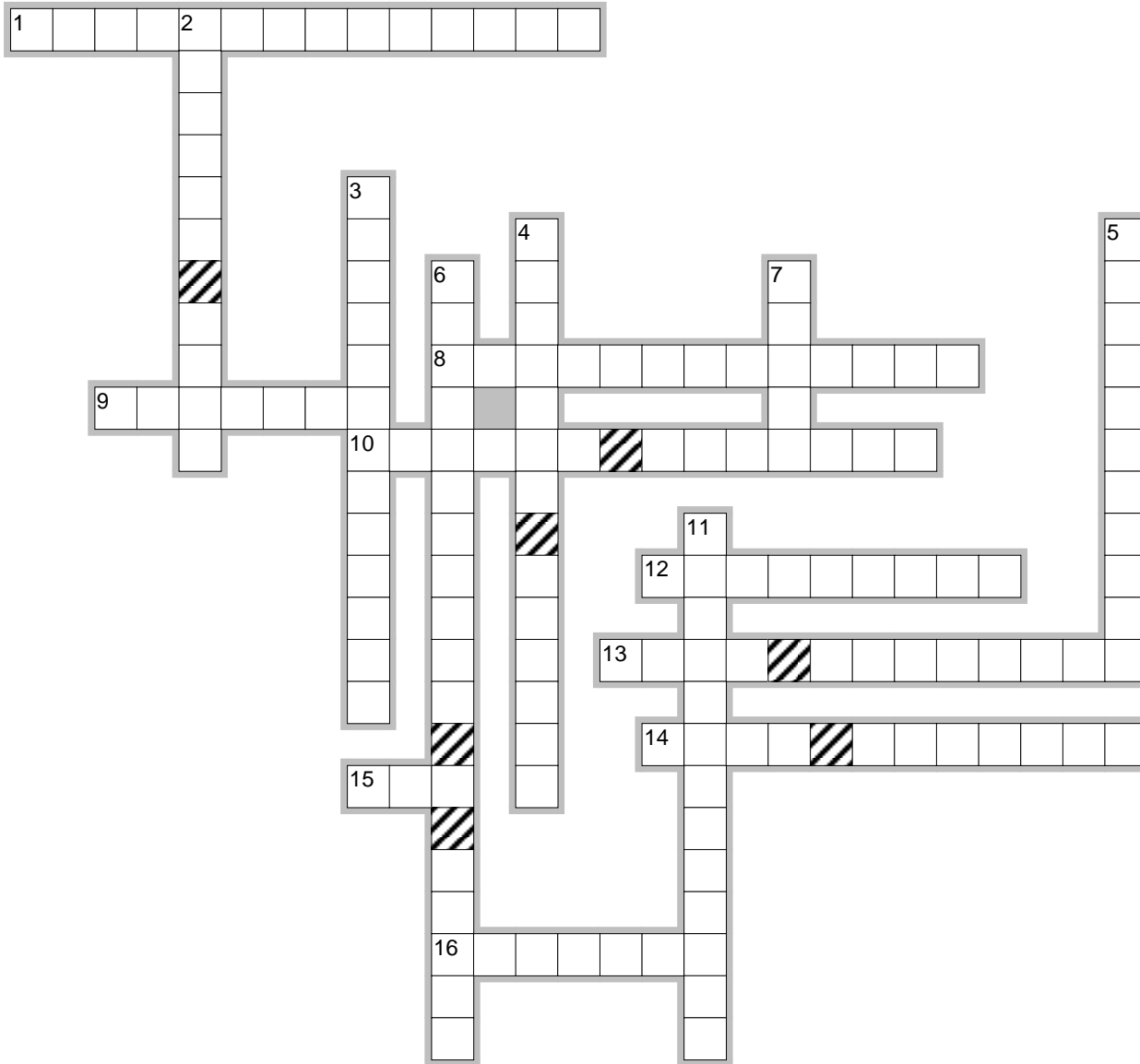


MI HRANA LAHKO ŠKODUJE?

Reši križanko.



VODORAVNO:

1. Povzročajo kisanje zelja.
8. Postopek, pri katerem se uničijo vsi mikroorganizmi v živilu.
9. Uporabljamo ga za konzerviranje sadja.
10. Znak, ki ga Društvo za zdravje srca in bolezni ožilja Slovenije podeljuje živilom, ki vsebujejo malo maščob, sladkorja
12. Če živila shranjujemo pri temperaturah od -18°C do -40°C , rečemo, da smo jih
13. Količina živila v času pakiranja.
14. Znak na živilu, ki je izredno pomemben za ljudi, ki so zboleli za celiakijo.
15. V njem pogosto konzerviramo kumarice.
16. Z njimi proizvajalci živilu izboljšajo barvo, vonj, okus, obstojnost ...

NAVPIČNO:

2. Znak, s katerim so označena živila, ki se lahko prodajajo v Sloveniji in v državah Evropske unije.
3. Postopek, s katerim podaljšamo obstojnost živila in preprečimo mikroorganizmom, da bi v hrani rasli in se razvijali.
4. Postopek, pri katerem iz živila odstranimo vodo, s tem pa jo odvezamo mikroorganizmom, ki jo nujno potrebujejo za rast in razvoj.
5. Če je visoka, uniči večino mikroorganizmov.
6. Vzrok za bolniško zaradi malice v menzi.
7. Potrebujejo jo mikroorganizmi za rast in razmnoževanje.
11. Postopek, pri katerem živilo segrejemo do 100°C .

Rešitev križanke:

