

Kenyérbetegségek

A kenyérbetegségek okozói a mikroorganizmusok. A beteg kenyér minősége a tárolás során fokozatosan romlik, s fennáll annak a veszélye, hogy a fertőzések a közelben tárolt egészséges kenyerekre (vagy más élelmiszerekre) is áttérjednek.

A kenyérbetegségek egészségre ártalmasak lehetnek, ezért forgalomból kizáró tényezők!

Leggyakoribb kenyérbetegségek a nyúlósodás, a penészedés, valamint a véres kenyér betegség.

Nyúlósodás

A nyúlósodást okozó mikroorganizmus a liszttel vagy az élesztővel kerül a kenyérbe. Hatására a kenyér sajátságos, kellemetlen szagot áraszt. Az ilyen kenyér bélzete ragadós, szaga, íze kellemetlen, ezüstös szálakat enged, a metszésfelületen sárgába hajló elszíneződés látható, előre haladott állapotban undort keltő. Főleg nyári meleg időszakban gyakori.

Penészedés

Utólagos fertőzés következménye. A magas páratartalmú, nyirkos levegőjű, meleg, szellőtlen helyiségekben tárolt kenyereken fordul elő általában. A penészspórák a kisült kenyér felszínén megtapadnak, és a nekik kedvező – 80%-os – relatív páratartalom esetén 3–4 nap alatt penésztelepeket hoznak létre. Ritkábban száraz levegőjű légtérben is előfordulhat, ekkor azonban a bélzetbe behatolt penészek szaporodnak el, a penészedés a kenyér felvágásánál válik láthatóvá.



A véres kenyér betegséget szintén penész okozza, hatására a kenyér belszerkezete vöröses, rózsaszínes lesz. Viszonylag ritkán lép fel, egészségre ártalmatlan, kifejlődése esetén azonban undort keltő, így fogyasztásra nem alkalmas.