

A tartósítás története

Az ember már a legrégebbi időben is törekedett arra, hogy küzdelmes úton megszerzett táplálékát megvédje a romlástól. Ősi szokás volt télen a hó és a jég elvermelése, hogy nyáron italokat, élelmiszereket hűtsenek vele.

A 19. század közepéig az alacsonyabb hőmérséklet előállítására kizárólag a természetes jeget használták. A jég a világpiac egyik jelentős áruja volt. Az Egyesült Államokban, 1793-ban szabadalmaztatta a jég-só hűtőkeverékkel való eljárását *Thomas Moore*. Az éter párologási hőjét használta fel hűtésre 1835-ben az angol *Perkins*. Abszorpciós hűtőgépet szerkesztett 1859-ben a francia *E. Carre*. Az első ammóniás kompresszoros hűtőgépet 1876-ban készítették *C. Linde* tervei alapján Augsburgban. A 19. század végén ismerték fel a fagyasztva szárítást (liofilizést), ipari alkalmazása ezután kezdődött. Az angol *C. Birdsleye* 1930-ban alkotta többlemezes fagyasztószekrényét, így lehetővé vált a gyorsfagyasztással történő tartósítás. Magyarországon 1943-ban a Georgina Mezőgazdasági Ipari Rt. diószegi gazdaságában hozták létre az első gyorsfagyasztott terméket, FRIGELITE márkanéven került forgalomba. A gyárat 1945-ben áttelepítették a Csepel-szigetre. Az itt készült termékek márkaneve a Mezőgazdasági Ipari Részvénytársaság + ELITE rövidítésből: MIRELITE lett.

Ugyancsak a legősibb időktől alkalmazott módszer a víztartalom csökkentésén alapuló szárítás. A napsütötte vidékeken élők jöttek rá, hogy a gyümölcsök, húsok napon szárítva hosszabb ideig élvezhetők. Később a szárítást tűz felett végezték. Valószínűleg ebből alakult ki a füstölés. Az ókori népek alkalmazták a konyhasó, az olaj, a sűrített must és a méz tartósító hatását. A mézzel tartósított anyagok csemegének számítottak és számítanak a mai napig is. A görögök és a keleti népek ecettel, tejsavval zöldségféléket tartósítottak.



A középkor embere a cukornád nedvét használta tartósításra.

Az első konzervet *Nicolas Appert* francia szakács készítette 1795-ben.

Magyarországon az első konzervüzemet *Weiss Manfréd* alapította 1882-ben. Hús- és kávékonzerveket, kisebb mennyiségben gyümölcs- és zöldségkonzerveket, leveskivonatokat készítettek. Az üzem nyereséges volt, rövid időn belül dobozgyártó résszel bővítették. Ez lett az alapja Magyarország későbbi legnagyobb nehézipari üzemének, a csepeli Weiss Manfréd Műveknek.