

För att kunna ha mat året om utan att behöva importera från andra länder är det nödvändigt att på olika sätt konservera livsmedel. På denna sida kan det skrivas om de olika principer eller metoder som kan användas för att konservera och bevara livsmedel. På undersidorna till denna text kan det finnas beskrivning av praktisk tillämpning av de olika metoderna.

Alla metoderna har som syfte att sakta ner de naturliga nedbrytande processerna, att för en stund skjuta den oundvikliga döden en tid framåt.

Vattenhalt - ta bort vatten genom torkning eller tillföra vatten. Exempel: torkning, vatteninläggning.

Mörker - hindra att ljus får tillträde. Exempel: Jordkällare, Matkällare, mörka förvaringskärl.

Kemiska ämnen - tillsats av salt, ättika, socker, kryddor m.m. Exempel: Olika inläggningar, rökning.

Temperatur - hög temperatur som dödar eller låg temperatur som dödar eller söver. Exempel: Uppkokning, sterilisering.

Mikroorganismer - gynna hjälpande mikroorganismer. Exempel: Mjölksyrejäsning, gravning.

- [Frysa](#)
- [Jordkällare och stuka](#)
- [Konservering](#)
- [Torkning](#)
  - [Torkning av äpple](#)