

## Tehtäväkokonaisuus 2 - Kysymys 2 / 3

Katso artikkelia. Vastaa alla olevaan kysymykseen käyttämällä vedä ja pudota -toimintoa.

**Laita ruokatutkijoiden suositusten perusteella alla olevat kolme säilytysmenetelmää järjestykseen sen mukaan, kuinka todennäköisesti ne pitävät leivän tuoreena.**

Huonelämpötilassa säilytys

Jääkaapissa säilytys

Pakastimessa säilytys

Pysy  
TODENNÄKÖISIMMIN  
tuoreena pidempään




Pysy VÄHITEN  
TODENNÄKÖISESTI  
tuoreena pidempään

Leivät ja keksit

Tutkimuksen yhteenveto



<https://www.ruokatutkimus.fi>

## Leivän pilaantuminen

Tiesitkö, että leivän tuoreuteen voi vaikuttaa lämpötila, jossa sitä säilytetään? Kyse on kemiallisesta prosessista nimeltä retrogradaatio. Vaikka se ei olekaan monelle meistä tuttu ilmiö, olemme kaikki nähneet sitä omissa keittiössämme.

Ruokatutkijoilla on seuraavat suositukset:

- Retrogradaatio ilmenee nopeammin kohtalaisen kylmissä lämpötiloissa (noin 4 °C) kuin lämpimämmissä lämpötiloissa.
- Erittäin kylmät lämpötilat (noin -18 °C) hidastavat retrogradaatiota.