

Liofilizacija – tai maisto dehidracija užšaldytoje būsenoje, kai ledas virsta garais. Produktų džiovinimas užšaldžius leidžia išsaugoti maistines, skonines savybes, pradinį tūrį, spalvą, kvapniųjų junginių kumuliaciją, o ledas, susidaręs pradinėje proceso fazėje, užtikrina formos išlaikymą. Taip apdoroti produktai gali būti ilgai laikomi kambario temperatūroje, jei nesąveikauja su aplinka. Dehidracija stabdo mikroorganizmų vystymąsi bei nepageidaujamų cheminių reakcijų vyksmą. Konservuojant produktus šiuo būdu nenaudojami jokie cheminiai konservantai. Tai svarbu gaminant sveiką maistą.