

image not found or type unknown



Какого значение холода для сохранности продуктов?

Данная тема эссе заинтересовала меня своей значимостью для современного общества. В 21 веке есть множество продуктов сохранность и пригодность в пищу, которых зависит от способа их хранения. На данный момент невозможно представить ни одного продуктового магазина без холодильного оборудования, так как особо важные продукты требуют хранения при пониженной температуре, это такие продукты как мясо, молоко, молочные продукт, сыры и т.д. В целях более долгого сохранения пригодности продуктов в пищу, мы должны понимать значимость холода для продуктов и усовершенствовать холодильное оборудование.

Холодильное оборудование представляет собой устройства, в которых создается и используется холод с целью сохранения качества скоропортящихся продуктов: мяса, рыбы, масла, молока, фруктов и др. Холодильное оборудование широко применяется в пищевой промышленности, сельском хозяйстве, на транспорте, в торговле и других отраслях народного хозяйства. Холод считается наиболее совершенным способом предупреждения порчи продовольственных товаров. При обработке холодом подавляется жизнедеятельность микроорганизмов (бактерий, грибков, дрожжей), замедляются биохимические процессы, и поэтому сохраняются первоначальное качество продуктов, их естественный вид, вкус и питательность.

Применение холода в торговле позволяет: создать запасы скоропортящихся продуктов в широком ассортименте; увеличить продолжительность их хранения; транспортировать на любые расстояния; равномерно в течение года продавать товары сезонного производства; снизить товарные потери; внедрять прогрессивные формы продажи товаров; удовлетворять потребности населения в доброкачественных продовольственных товарах; обеспечить высокий уровень торгового обслуживания и санитарного состояния торговых предприятий.

В новых типах оборудования широко используются унифицированные узлы и детали, заливная теплоизоляция, автоматическая система поддержания температуры, оттаивания снеговой шубы и удаления талой воды, надежные, экономичные и малошумные холодильные машины. В низкотемпературном оборудовании поддерживается более низкая температура (не выше -18°C), что

обеспечивает полную сохранность замороженных товаров в установленные сроки их продажи. Значительно увеличивается выпуск холодильного оборудования, рассчитанного на установку в нем тары-оборудования

Как видно из выше сказанной информации холод, позволяет сохранить качество продуктов и увеличить срок их хранения. Так же можно сделать вывод, что современную жизнь невозможно представить без холодильного оборудования. Значимость холода для продуктов занимает важное место.