

Промышленные способы обработки продуктов

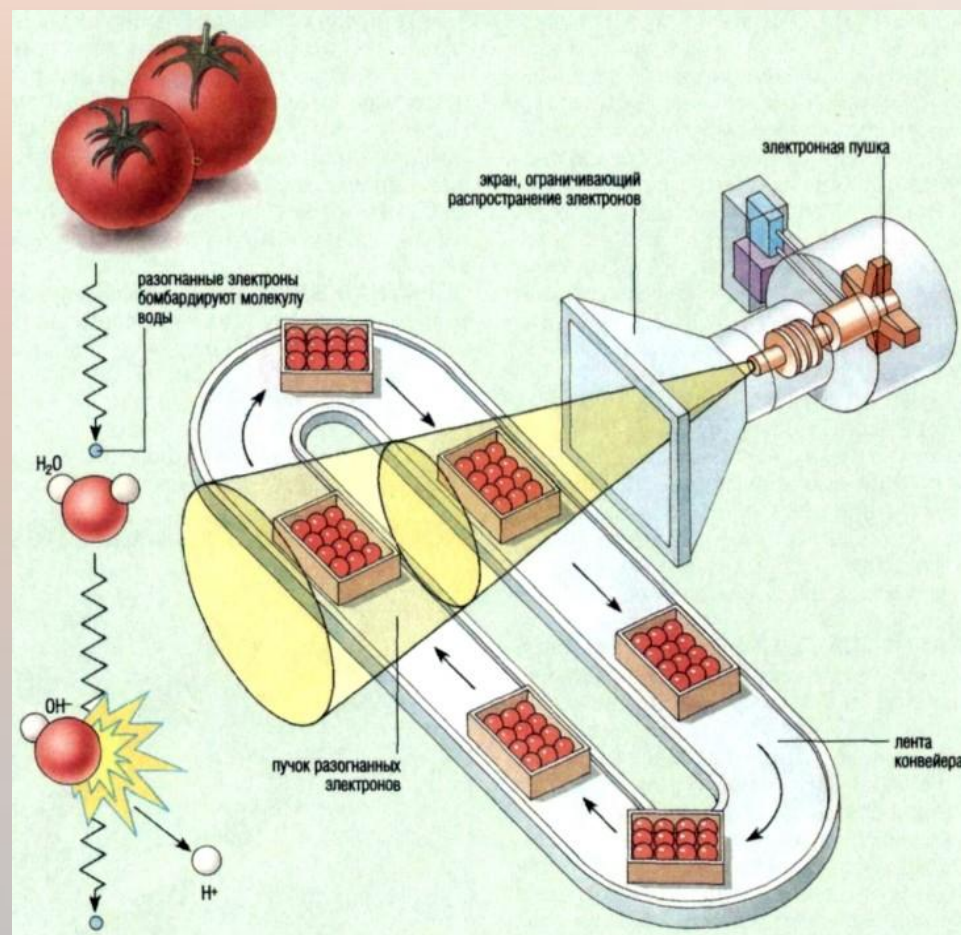
1. Искусственное копчение

- Данная технология была разработана в качестве альтернативы классическому дымовому копчению. Коптильные жидкости добавляются со специями непосредственно в мясное сырье. Ускорение процесса пропитывания достигается путем воздействия на продукт электрического поля. Таким образом период «копчения» мясопродуктов сокращается от нескольких суток всего до 4–6 минут.



2. Обработка радиоактивным излучением или радиуризация

Используется в пищевом производстве для уничтожения патогенных бактерий, задержки созревания плодов. Обработка продуктов методом радиации широко используется при вялении и сушке. Облучение оказывает эффект, аналогичный термической обработке, не изменяя внешнего вида или вкусовых качеств продукта и увеличивая срок его хранения.



3. УФ-обработка

Пищевая технология, широко применяемая для обеззараживания молочных изделий, воды и сыпучих продуктов. Ультрафиолет уничтожает все известные микроорганизмы, которые могут приводить к порче продуктов, включая бактерии, вирусы, дрожжи и плесень. В отличие от воздействия химических реагентов, не вызывает образования токсинов и не изменяет химического состава продуктов.



4. ИК-нагрев

- Используется в пищевом производстве для выпечки, сушки, обжарки, копчения и стимуляции биохимических процессов. В частности, инфракрасная сушка позволяет практически полностью сохранить витамины и биологически активные вещества, а также естественный цвет и вкус продуктов.



5. Криозаморозка

Один из современных способов сохранения продуктов питания. Данный метод осуществляется посредством использования криогенных газов в жидкой фазе — жидкого азота и углекислота. Преимущество заключается в том, что во время процесса заморозки температура в камере мгновенно достигает $-70\text{ }^{\circ}\text{C}$, благодаря чему не происходит разрушения межклеточной структуры продукта и ухудшения его вкусовых качеств. Второе преимущество — скорость процесса дает минимальные изменения веса и внешнего вида продукта.

