# Промышленные способы обработки продуктов

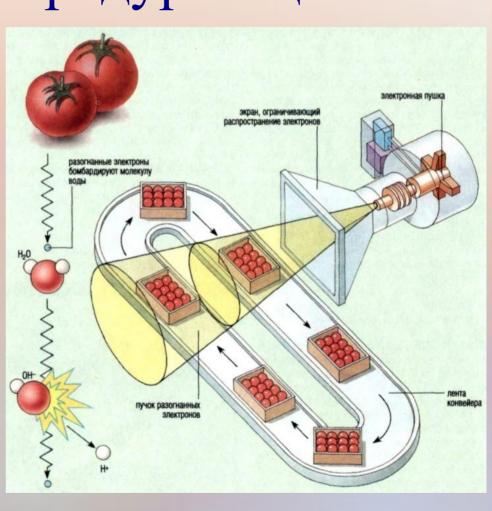
### 1. Искусственное копчение

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.



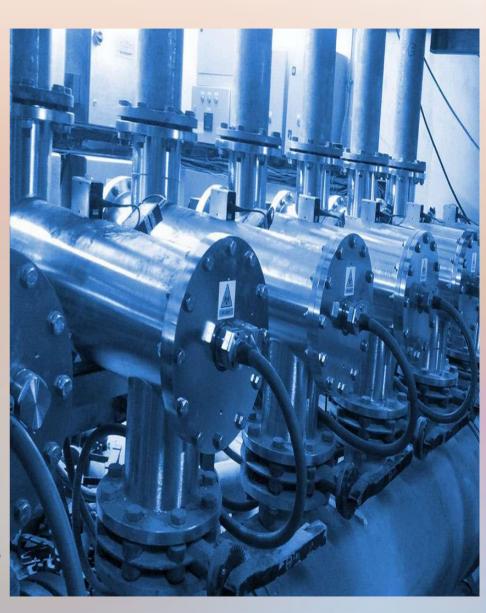
## 2. Обработка радиоактивным излучением или радуризация

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 °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

