



# ОХЛАЖДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

---

ОХЛАЖДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, искусственное понижение температуры пищевых продуктов для замедления (или частичного прекращения) жизнедеятельности микроорганизмов и ферментов, вызывающих порчу и нежелательные изменения качества продуктов. Охлаждению обычно подвергают фрукты, овощи, рыбу, мясо. О. п. п. применяется как самостоят. процесс или как предварит. стадия обработки перед [замораживанием](#). Темп-ра О. п. п. не должна быть равна или ниже темп-ры замерзания воды во избежание её кристаллизации в клетках и разрушения нормальной структуры продуктов; обычно в охлаждённом продукте поддерживается темп-ра от 0 до +4 °С. Как правило, пром. О. п. п. производят в камерах или в спец. установках, где одновременно со снижением темп-ры поддерживается требуемая влажность воздуха, т. к. при хранении охлаждённых пищевых продуктов происходит потеря их массы вследствие испарения влаги, а для свежих плодов и овощей – также и за счёт т. н. процесса дыхания. Простым и доступным способом охлаждения рыбы является гидроохлаждение (т. е. погружение её в холодную пресную воду, раствор поваренной соли или мор. воду). Рыбные продукты и некоторые виды плодовоовощных культур (напр., кукурузу, зелёный лук, дыни) иногда охлаждают во льду. Применяют также вакуумное О. п. п.; напр., листовые овощи тщательно смачивают, упаковывают и помещают в вакуумную камеру.

О. п. п. обеспечивает сохранение высоких потребительских свойств продуктов (аромата, вкуса, консистенции, цвета) при наименьших изменениях в них. Однако целый ряд охлаждённых продуктов длительному хранению не подлежит. Так, при перевозках в вагонах-ледниках рыбные продукты хранят 2–10 сут, мясо – 8–12 сут. Сроки хранения разных видов овощей и плодов при пониженных темп-рах различны: зелень и летние ягоды – 2–10 сут; летние яблоки, груши, цитрусовые, капуста – 1–

6 мес; картофель, корнеплоды, зимние яблоки – до 1 года.