

# Охлаждение и транспортировочное о оборудование на жидкий азот

## Выводы

В Магдебурге развили холодильное оборудование на жидкий азот, которым снарядили серийный конвейер типа W 50 L. Технические а технологические испытания с этим оборудованием были положительны и тем выполнены предпосылки для серийного производства и его использования. На основании практических опытов в эксплуатации для небольших конвейеров рекомендуется этажное размещение резервуара для азота. Кроме того является целесообразным устроить его Сирга-изоляция. Описание оборудования. Выгоды этого способа охлаждения, расход азота.

## Zo zahraničnej literatúry

**Účínok zmrazovacej metódy na krehkosť mrazeného а lyofilizovaného kuracieho mäsa** (The Effect of the Freezing Method on Tenderness of Frozen and Freeze-dried Chicken Meat).

Skúmal sa účinok zmrazovacích metód na krehkosť mrazeného а lyofilizovaného upraveného porcovaného kuracieho mäsa. Zistovali sa prispôsobené Kramerove hodnoty u rozmrazených а rehydrovaných lyofilizovaných vzoriek. Počas jednodnesačného skladovania sa nenašli významné rozdiely v týchto hodnotách. Na báze zmrazenia boli hodnoty u produktov zmrazených prúdením vzduchu značne vyššie ako u produktov zmrazených tekutým dusíkom alebo CO<sub>2</sub>. Priemerné hodnoty u nelyofilizovaného produktu boli väčšie ako u lyofilizovaného. Na vysvetlenie zistených rozdielov treba ďalej skúmať rýchlozmrazovacie а lyofilizačné procesy по stránke ich vzájomného pôsobenia.

**Quick froz. Foods, 30, 1967, VIII, č. 1, s. 39—40.**

**Čas — teplota — tolerancia u mrazených mäsových výrobkov** (Time — Temperature — Tolerance of Frozen Meat Products).

V dánskom Výskumnom laboratóriu pre mäsové výrobky skúmali úchovu kvality mnohých priemyselne vyrábaných výrobkov pri -9, -12, -18 а -24 °C. Zistili, že akosť sa uchová lepšie u výrobkov z hovädzieho mäsa ako u výrobkov z bravčového mäsa а tiež, že sa dlhšie môžu skladovať hotové jedlá pokryté omáčkou. Stabilita chutnosti niektorých výrobkov bola pri teplote -9 °C 2—5 mesiacov, pri -12 °C 3—10 mesiacov, nad 7 mesiacov pri -18 °C а nad 10 mesiacov pri -24 °C, ale prijateľnosť týchto výrobkov spotrebiteľmi bola 2 až 3 razy vyššia. Aj pri 600-dňovom skladovaní sa nemenila konzistencia а vzhľad mäsových výrobkov.

**Frozen Foods, 20, 1967, č. 12, s. 19.**

**Mraziarenský sklad v konečnej montáži** (Tiefkühlager in Fertigbau).

Stále častejšie sa stavajú jednoposchodové chladiarne а upúšťa sa od viacposchodových stavieb. Rozhodujú tu dopravno-technické dôvody (železničný prípoj, nakladacia rampa, použitie vidlicového vozíka). V jednoposchodových chladiarňách sú dopravné náklady о 54 % nižšie ako vo viacposchodových. Pri výstavbe sa vo zvýšenej miere používajú hotové konštrukcie zo železobetónu alebo ocele (normované stavebné haly), na ktoré sa pripoja izolačné prvky veľkého formátu. Tento spôsob stavby značne skracuje čas montáže а pri prípadnom neskoršom rozšírení nie je ťažké pristaviť k už jestvujúcej hale ešte jednu. Na ochranu proti stratám chladu sa bočné steny а povala obkladajú prefabrikovanými veľkými stavebnými dielcami z penovej hmoty „Corblanit-SE“, ktorá je ťažko zápalná. Vnútorne steny chladiarne sú vystlané tvarovanými plechmi chránenými proti korózii а odolnými voči nárazom. **Tiefkühl-Praxis, 8, 1967, č. 4, s. 335.**