

Охлаждающая система

Необходимым условием для хранилища, оснащенного Системой Контроля Атмосферы, является газонепроницаемость камер. Количество кислорода не должно превышать величину биологического потребления хранимых продуктов.



Система Контроля Атмосферы в сочетании с низкой температурой работает более эффективно с обменом веществ продукции, например, понижение выработки этилена фруктами, тормозит распад хлорофилла (зеленый цвет), приостанавливая гидролиз пектина (поддерживая стойкость), замедляя распад витаминов и кислоты. С маркетинговой точки зрения, это означает не только сохранение органолептических качеств продукта, но также понижение потерь связанных с патогенными грибами и физиологическими нарушениями, такими как обыкновенный и стареющий ожог и появление порчи от переохлаждения.