**Группа № 5**

**Роль влажности воздуха в хранении продуктов питания *(Приложение 5).***

**Хранение продуктов питания:** Мясо может сохранять свой естественный красный цвет без применения нитратов, если его хранить в специальных морозильных камерах с повышенным уровнем влажности. Если овощ или фрукт потеряет достаточно много влаги, то клетки сморщатся и никакое увлажнение уже не поможет, поэтому так важно контролировать уровень влажности в местах хранения продуктов до момента их покупки. Яйца теряют до 50 % веса при хранении в сухом месте, поскольку скорлупа является пористым материалом. В инкубаторах, сухость воздуха приводит к потере до 25% выводка, и даже после вылупления очень быстрый процесс испарения влаги может привести к испарительному переохлаждению и гибели цыплят.

Вывод о влиянии высокого уровня влажности (сырости) на продукты питания - сыпучие и изготовленные из теста, т.е. кондитерские изделия, -можно сделать, прочитав шуточное стихотворение В.Левина:

Лейся, лейся,

Дождик, дождик!

Я хочу расти, расти!

Я не сахар!

Я не коржик!

Не боюсь я

Сырости!

Известно, что соль в солонке может отмокнуть при высокой влажности воздуха. Поэтому если необходимо сохранить соль в нормальном состоянии, нужно поддерживать определенную влажность. И наоборот, соль, сильно впитывающая влагу, применяется в быту, когда в зимний период жители в своих домах устанавливают двойные рамы. Между этими рамами устанавливают солонки с солью, чтобы окна меньше «запотевали» и не портились от сырости из-за оседания конденсата на внутренней стенке наружных окон.

**Овощехранилище** - помещение с искусственным климатом, показатели которого не выходили бы за пределы зоны комфорта воздуха, а также вентиляции, т. е. воздухообмена. Температура, влажность должны быть стабильными и обеспечиваться искусственно. Современные нормы предусматривают объем помещений из расчета не менее 10 м3 на человека и скорость вентиляции 250 л/мин, т.е. полный обмен воздуха в течение часа. Эти нормы приняты, чтобы избежать чрезмерной влажности и сухости воздуха. Высокая влажность в овощехранилищах ведет к порче продукции, появлению плесени, продуктов гниения и, как результат, появление насекомых вредителей, способных за короткий срок испортить много овощеводческой продукции. Однако чрезмерная сухость воздуха ведет к испарению влаги с поверхности овощей, что приводит к их нетоварному виду и последующей порче.