

Temat: **Magazynowanie żywności.**

Chłodzenie i magazynowanie – utrwalenie wiadomości.

Podstawowymi urządzeniami w magazynach zakładu gastronomicznego są: regały magazynowe, szafy magazynowe, półki wiszące, palety oraz urządzenia chłodnicze i transportowe, a także przyrządy pomiarowe, takie jak termometry, higrometry, wagi oraz lampy owadobójcze (stojące lub wiszące).



Regały magazynowe i ich części powstają z różnych materiałów, które muszą spełniać warunek dopuszczenia ich do kontaktu z żywnością. Są to: stal nierdzewna, stal chromowana, stal węglowa, polietylen oraz aluminium anodyzowane (powierzchnia aluminium jest zabezpieczona antykorozyjnie i mechanicznie wskutek wytworzenia tlenku odpornego na rdzę i działanie temperatury w granicach od -30 do +75 stopni Celsjusza). Regały o różnych rozmiarach, mogą mieć półki pełne lub perforowane, których część przymocowuje się na stałe, a pozostałe można przestawiać wedle potrzeb dzięki zatrzaskom przystosowanym do mocowania. W zależności od wielkości i rodzaju regału jego półki mogą wytrzymać obciążenie 100-300 kg / półkę.

Szafy magazynowe powstają ze stali nierdzewnej. Różnią się od siebie wielkością, sposobem otwierania drzwi – skrzydłowe lub przesuwane, liczbą półek lub innym wyposażeniem wnętrza.

Półki wiszące najczęściej wykonane są ze stali nierdzewnej. Mogą być otwarte lub zamykane z drzwiami skrzydłowymi lub przesuwanymi o różnej wielkości.

Palety używane w magazynach żywnościowych mogą być wykonane z trwałego polietylenu. Materiał ten jest odporny na uderzenia i temperaturę od -20 do +50 stopni Celsjusza. Palety produkuje się w różnych rozmiarach.

Pytania i zagadnienia do powtórzenia wiadomości:

1. Wyjaśnij, na czym polega różnica pomiędzy procesami chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych.
2. Określ zakres temperatury stosowany przy głębokim zamrażaniu żywności.
3. Scharakteryzuj zjawisko chłodzenia przez topnienie i przez sublimację.
4. Określ sposoby właściwego rozmrażania produktów żywnościowych.
5. Wyjaśnij zasadę działania sprężarkowego układu chłodniczego.
6. Wyjaśnij pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego.
7. Opisz sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w mrożonej żywności.
8. Sklasyfikuj urządzenia do chłodzenia i zamrażania żywności.
9. Omów budowę i zastosowanie następujących urządzeń chłodniczych:
 - szafy chłodniczej,
 - schładzarki szokowej,
 - stołu do produkcji pizzy,
 - barku sałatkowego.
10. Sformułuj zasady właściwej eksploatacji urządzeń chłodniczych.
11. Omów budowę regałów magazynowych.