

СЕКЦІЇ BIOFRESH ДЛЯ ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ СВІЖИХ ПРОДУКТІВ

Гарагата А.А., гр. М-19

Науковий керівник – асист. Качалов В.В.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Здорове життя – це здорове харчування перш за все, а здорове харчування – це корисні та свіжі продукти.

Сьогодні міському жителю все складніше харчуватися свіжою і здоровою їжею. Адже всі продукти харчування досить швидко втрачають свої вітаміни і мінеральні речовини при неправильному зберіганні.

Всім відомо, що продукти найкраще зберігаються при температурі, близькій до 0° С, а от вологість для збереження, наприклад, м'яса та овочів потрібна різна. Овочі довше залишаються свіжими і соковитими при підвищеній вологості повітря, а м'ясні, риби та молочні продукти - при зниженій вологості.

Правильно зберегти їх легко, якщо в холодильнику є секція BioFresh.

У нових холодильниках Liebherr пропонується секція BioFreshPlus з електронною системою управління, інтегрованою в робочу поверхню секції.

Зазвичай секція BioFresh знаходиться в нижній частині холодильної камери.

Для зберігання продуктів призначені контейнери, температура в яких регулюється за допомогою електронного управління в діапазоні від 0° С до +3° С. Регулятор вологості дозволяє встановлювати оптимальний її рівень для кожного з контейнерів.

При закритій заслінці вологість підвищується і може доходити до 90% – це режим HydroSafe, який призначений для овочів, зелені і грибів. При відкритій заслінці рівень вологості становить приблизно 50%, в режимі DrySafe слід зберігати м'ясо, рибу, молочні продукти.

При необхідності ви можете використовувати два контейнери для зберігання продуктів рослинного і тваринного походження, встановлюючи потрібний рівень вологості.

Крім того, що самі продукти в секції BioFresh зберігаються протягом більш тривалого часу, в них значно більше зберігається вітамінів та поживних речовин.