

## Drodzy Uczniowie!!!

Kolejny temat naszych spotkań z wyposażenia to : Chłodzenie i zamrażanie produktów żywnościowych.

1. Chłodzenie.
2. Mrożenie.
3. Substancje chłodzące :
  - a) Amoniak
  - b) Freony
  - c) Czynniki chłodnicze wycofane ze sprzedaży 1 stycznia 2010r.
  - d) Ciekły azot
  - e) Ciekły dwutlenek węgla
  - f) Suchy lód
  - g) Chłodzenie przez topnienie
4. Zmiany zachodzące w mrożonej żywności
  - a) Fizyczne
  - b) Mikrobiologiczne
  - c) Biochemiczne
5. Sprężarkowy obieg chłodniczy.
6. Schemat podstawowego obiegu chłodniczego( przerysujcie lub wydrukujcie i wklejcie).

Wykonajcie notatkę według powyższego porządku, zróbcie zdjęcia i prześlijcie na adres e-mail **kasia\_and@o2.pl** do 30 kwietnia.

Pozdrawiam i życzę zdrowia

Katarzyna Lewandowska