

## ŽEMŲ TEMPERATŪRŲ NAUDOJIMAS MAISTO IŠLAIKYMU

Jacek Kondratowicz, Paulius Matusevičius

**Santrauka.** Šiuolaikinių šaldymo technologijų yra daug. Kurią iš jų pasirinkti, priklauso nuo produkto rūšies, gamybos apimties, įpakavimo tipo, šaldytuvų ir kainos. Viena naujausių maisto produktų šaldymo technologijų pagrįsta suskystintu dujų naudojimu. Dažniausiai naudojimas azotas ir anglies dioksidas. Lenkijoje atliktų tyrimų rezultatai rodo, kad suskystintų dujų naudojimu pagrįstos šaldymo technologijos tinkamos mėsos, vaisių, daržovių, gėrimų, miško pramonėje.

**Raktažodžiai:** maistas, šaldymo būdai, šaltas laikymas, kokybė, patvarumas.