

Кейс 9

Современные методы, такие как вакуумная упаковка, УФ-облучение, упаковка в модифицированной атмосфере, лиофилизация и химические добавки, вышли на первый план, предлагая большую эффективность в предотвращении порчи, сохранении питательных веществ и обеспечении безопасности пищевых продуктов для более широкого спектра пищевых продуктов. Перечислите и объясните основные факторы, вызывающие порчу продуктов питания. На каком основании выбраны упомянутые выше достижения современной науки и методы обработки продукции?