

Кейс 10

Консервация действует как гарантия, позволяющая ингибировать микроорганизмы, вызывающие порчу, и ферменты, которые со временем ухудшают качество продуктов питания. В то время как древние методы, такие как сушка на воздухе, естественное охлаждение и маринование, веками служили обществу, обеспечивая возможность долгосрочного хранения продуктов питания, сфера переработки пищевых продуктов претерпела значительные изменения. В чем преимущества современных технологий пищевой промышленности? Приведите примеры.