

### **Кейс 15**

Современные методы, такие как воздействие ультрафиолетового света, упаковка в модифицированной атмосфере, вакуумная упаковка, лиофилизация и химические добавки, вышли на передний план, предлагая повышенную эффективность в предотвращении порчи, сохранении содержания питательных веществ и обеспечении безопасности пищевых продуктов в более широком спектре продуктов. Какие методы консервирования продуктов использовали в древности? Перечислите методы и приведите примеры.