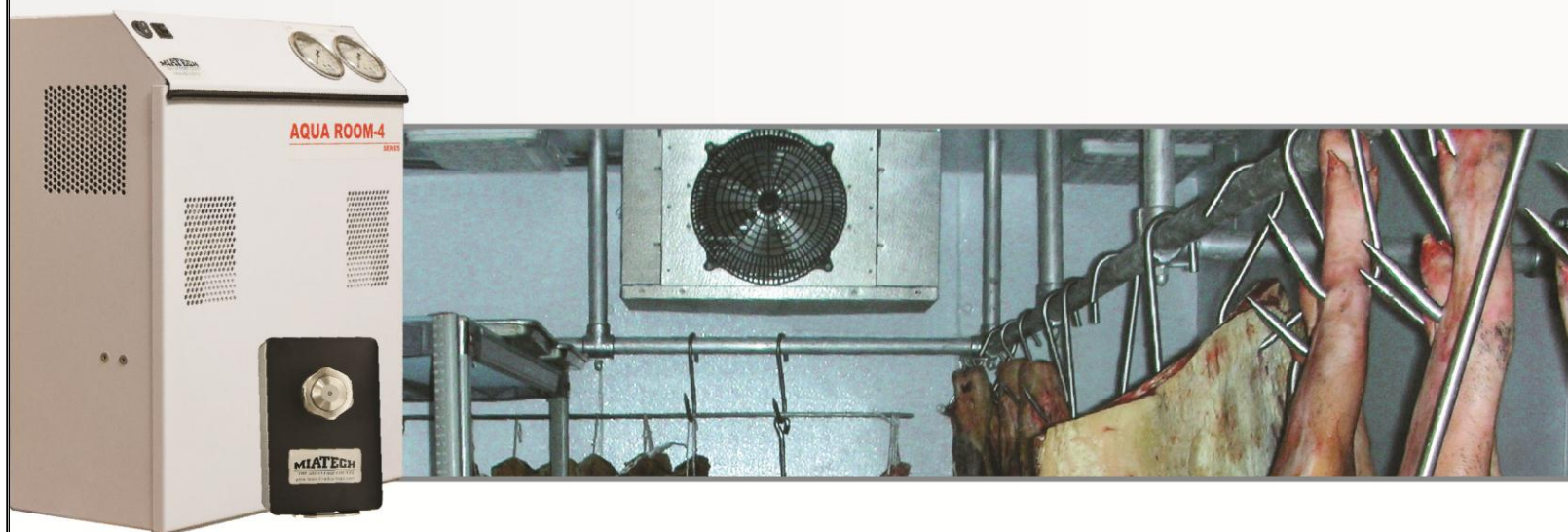


# Chłodnie mięsa

## n a w i ł ż a n i e

**MIATECH**  
THE ADVANTAGE COUNTS



## Korzyści

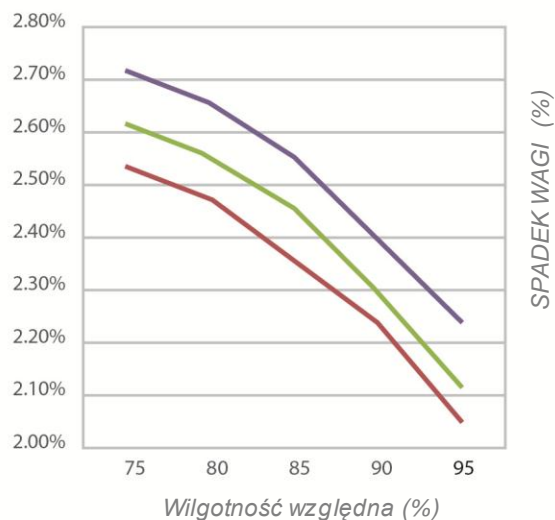
- Redukcja zbędnej utraty wagi
- Wyższa jakość mięsa
- Utrzymanie świeżego wyglądu
- Zapobieganie brązowieniu
- Szybki zwrot kosztów inwestycji

### Nie pozwól parować swoim zyskom!

Początkowy spadek wagi wołowiny lub jagnięciny po uboju wynosi w przeciągu kilku godzin około 1%, przy czym jest on najwyższy podczas procesu chłodzenia.

Pozwala to porównać spadek wagi podczas 18 godzin chłodzenia. Wykres pokazuje korzyści płynące z utrzymania odpowiedniej wilgotności.

## UTRATA WAGI



Spadek wagi podczas 18 godzin przechowywania w temp. powietrza 0°C w różnym tempie przy wilgotności względnej (źródło: James and Bailey, 1990)

- Prędkość powietrza 0.75 ms-1
- Prędkość powietrza 1.5 ms-1
- Prędkość powietrza 3 ms-1