

vakum ile sođutma ve kullaným alanlarý

Gönderen : serefzaim - 16/10/2008 18:46

vakum ile sođutma konusunda bana yardýmcý olabilecek arkadaşlarýn yardýmý bekliyorum

Cvp:vakum ile sođutma ve kullaným alanlarý

Gönderen : admin - 17/10/2008 11:23

Yardýmcý olabilecek bir kaynak zaman gazetesinden alýntýdýr.

url adresi <http://www.zaman.com.tr/haber.do?haberno=527982>

Gýdalar artýk iki dakikada sođutulacak

Türkiye'de ilk defa ürünleri iki dakika içinde sođutabilecek vakum sođutma tekniđi geliptirildi. Hava üflemeli sođutma sisteminin 4 dakikada sođuttuđu ürünü, vakum sođutma sistemi 5 kat daha az enerji ile 2 dakika gibi kýsa bir sürede sođutabildiđi gibi 5 dakika da dondurabiliyor.

Pamukkale Üniversitesi(PAÜ) Mühendislik Fakóltesi Öđretim Üyesi Doç. Dr. Harun Kemal Öztürk, "Vakum Sođutma Sistemi Geliştirilmesi ve Gýda Sanayisinde Uygulanması" adlý, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Arařtırma Kurumu (TUBÝTAK) tarafýndan desteklenen projeye sebze ve meyvelerin 2 dakikada sođutulabileceđinin tesbit edildiđini bildirdi. Türkiye'de ilk kez yapýlan ve 187 bin YTL'ye mal olan projede, Doç. Dr. Mustafa Zafer Özel ve Yrd. Doç. Dr. Yusuf Yýlmaz'da çalıřmýř. Doç. Dr. Harun Kemal Öztürk vakum sođutma sisteminin, geleneksel sođutma sistemlerinden sođutma kaynađý ürünün kendi içinde olması sebebiyle farklı olduğunu söylüyor. Öztürk, vakum altýnda gýda içerisindeki suyun kaynama sýcaklýđýnýn düřtüđünü, gýda içindeki su ýsý olarak buharlařtırılarak oldukça kýsaldýđýný belirtiyor.

Üçerisinde serbest su bulunan ve vakum altýnda hasar görmeyen her ürün için vakum sođutmanın uygulanabileceđini anlatan Öztürk, "Bu hýzlý bir sođutma projesidir. Piřirilmiř et ürünlerinin güvenlik ve kalitesi, piřirilmenin hemen ardýndan mümkün olduđu kadar sođutulmasýndan kaynaklanýr. Piřirilmenin ardýndan, gýda ürünleri içerisindeki patojen mikroorganizmalarýn üremelerinin önüne geçilmesi için hýzlý sođutma çok önemlidir." dedi. Diđer sođutma yöntemlerinden farklı olarak, vakum sođutma buharlařtırma nedeni ile yiyeceklerdeki sýcaklýđýn düşmesiyle gerçekteleđi için, ürünün her yerinde sýcaklýk aynı anda aynı deđerlere geliyor. Vakum sođutma sistemleri ile karpýlaptýryldýđýnda, hýzlý ve ekonomik bir sođutma yöntemi olduđunu belirten Öztürk, "Hava üflemeli sođutma sistemleri, vakum sođutma ile karpýlaptýryldýđýnda yaklařık 5 kat daha fazla enerji tüketmektedir." ifadesini kullandı. Çiftçiler Sýnayı Tesisleri Sahibi Mustafa Çiftçi'de "Bilinen tekniklerle sođutma yapma maliyetleri oldukça yüksek. Eđer bahsedildiđi gibi 2 dakika da ürünleri sođutulabiliyorsa bu mükemmel bir sistem. Eneji açýsýndan da oldukça cazip." dedi

Cvp:vakum ile sođutma ve kullaným alanlarý

Gönderen : serefzaim - 17/10/2008 19:24

tepekkür ederim arkadaşýmda teknik bilgi bakýmýndan beni bilgilendirebilir misiniz???

Cvp:vakum ile sođutma ve kullaným alanlarý

Gönderen : aktif.sogutma - 09/04/2009 22:03

arkadařým ben yardýmcý oluyum size

anladým kadarýnca siz vakumun kullaným alanlarýný soruyunuz şimdi vakumun gaz kaçlarýnda ve cphaz çalıřtırırken vakumda çalıřtırmasýný önlemek için kullanýlır birde tek motorla birden çok dolabý sođutma amacýnca kullanýlır.

Cvp:vakum ile sođutma ve kullaným alanlarý

Gönderen : mali_53 - 01/05/2009 21:09

selam arkadaşlar

vakum sođutma sistemi sođutma ortamındaki hava alýnarak gerekleþiyor

Doç. Dr. Harun Kemal Öztürk, vakum sođutma sisteminin, geleneksel sođutma sistemlerinden sođutma kaynađý ürünün kendi iç olmasý sebebiyle farklı olduđunu söylüyor.

Öztürk, vakum altında gýda içerisindeki suyun kaynama sýcaklýđýnyn düptüđünü, gýda içindeki su ýsý alarak buharlaþtýđý için oldukça kýsaldýđýný belirtiyor.
yazýdan anlaþýlýyor...
arkadaþlar bunlar basit ipler

birde tek motorla birden çok dolabý sođutma amacýynan kullanýlýr. diyen kardeþm
bu konu dýþýdýr sallamayalým...

ev tipitek kapýlý dolabý - 20 dereceye rahatlýkla ulaþtýra bilirsiniz sođutma sistemi gazdan fark eder sistemden etkilenir 2 dk sođuturda dondururda iyi alýþmalar..

=====