Praktyka klasy 1BO , 8 grudnia 2021r.

w Chłodni Eksperymentalnej Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Uczniowie klasy 1BO: Nina i Szymon, uczestniczyli w zajęciach terenowych w chłodni eksperymentalnej dzięki uprzejmości Pana dr hab. inż. Jana Błaszczyka – adiunkta Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa.

Oprowadzenie po obiektach chłodni eksperymentalnej pozwoliło uczniom na zapoznaniem się z budową i wyposażeniem obiektu.

Fot. izolowana komora chłodnicza

Fot. hermetyczne drzwi przesuwane

Fot. urządzenia do kontroli i regulacji temperatury

Fot. urządzenia do dezynfekcji komory chłodni kwasem podchlorawym (wytwornica suchego aerozolu)

Ponadto uczniowie poznali środek do dezynfekcji „ Bio ActiW Protect" (60% aktywnego chloru 40% wody demineralizowanej), który wykazuje silne działanie bakteriobójcze, grzybobójcze, drożdżobójcze, a nawet wirusobójcze wobec niektórych szczepów, w tym wirusa testowego wobec SARS COV 2.

Fot. Środka dezynfekującego

Kiedy warunki przechowywania owoców są niewłaściwe to skutki widzimy poniżej

Chłodnia umożliwia:

1. **niedopuszczanie do szybkiego rozpadu owoców, np. gruszek,**
2. **wydłuża okres przydatności owoców i warzyw do spożycia,**
3. **Ogranicza do minimum straty ,przechowywanych warzyw i owoców ,**
4. **Dzięki właściwym warunkom przechowywania owoce długo pozostają zdrowe i jędrne.**

Fot. grusza odmiany „ Karolina”

Fot. jabłka

Ważną częścią zajęć było ćwiczenie kompetencji personalno społecznych poprzez rozmowę uczniów z Panem dr hab. inż. Janem Błaszczykiem .

W drugiej części zajęć terenowych w firmie „PAKLER” oferującej opakowania dla producentów żywności , uczniowie poznali różne opakowania żywności do:

- **- owoców miękkich np. malin poziomek ,truskawek,**
- **- owoców jagodowych np. borówka amerykańska ,**
- **- kubki do napojów zimnych i gorących**
- **-tace ,pojemniki zamykane , talerze .**

Uczniowie dowiedzieli się, że opakowania są wykonywane z tworzyw sztucznych;
- tradycyjnych, których rozpad trwa nawet kilkaset lat,
- nowoczesnych - podlegających bardzo szybkiej degradacji w temperaturze 60 st. Celcjusza przy wilgotności 95%, na przykład w procesie kompostowania,
- tekturowych i papierowych wytwarzanych z trzciny cukrowej, celulozy drzewnej i makulatury – łatwo podlegających biodegradacji.

Opracował Jacek Kowalczyk
Fot. Jacek Kowalczyk