



Co to jest łańcuch chłodniczy?

Łańcuch chłodniczy to inaczej całościowy proces, związany z utrzymaniem prawidłowej temperatury produktów od chwili wytworzenia, aż do momentu jego finalnego spożycia.

Oznacza to, że od momentu produkcji mleka w gospodarstwie, następnie jego transport do zakładu mleczarskiego, gdzie jest magazynowane i wykorzystywane do produkcji artykułów mleczarskich, następnie poprzez dystrybucję finalnych produktów, aż do momentu ich spożycia, powinny być zachowane odpowiednie warunki termiczne.

ETAPY ŁAŃCUCHA CHŁODNICZEGO



MLEKO PASTERYZOWANE

przechowywane jest w temperaturze od +1° do +8°C (najlepiej 1° - 6°C) w lodówkach i ladach chłodniczych, by zachować łańcuch chłodniczy i składniki odżywcze.