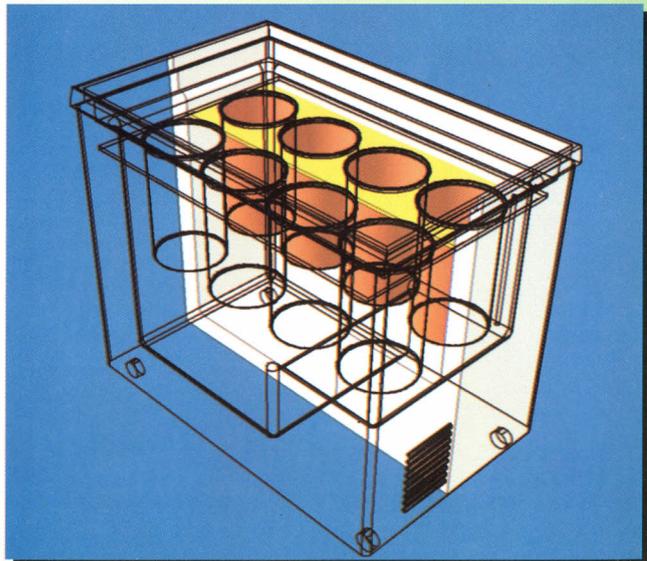


Vantagens em relação aos sistemas convencionais:

- ➔ Aumento do tempo de prateleira;
- ➔ O aparelho consome quatro vezes menos energia elétrica;
- ➔ A velocidade para um rápido resfriamento de produtos frescos é mais adequada;
- ➔ O impacto na temperatura interna, com a abertura do recipiente e com perturbações térmicas, é muito menor.



Embrapa

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Instrumentação Agropecuária

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Rua XV de Novembro, 1452 - Caixa Postal 741 - CEP 13560-970 - São Carlos - SP

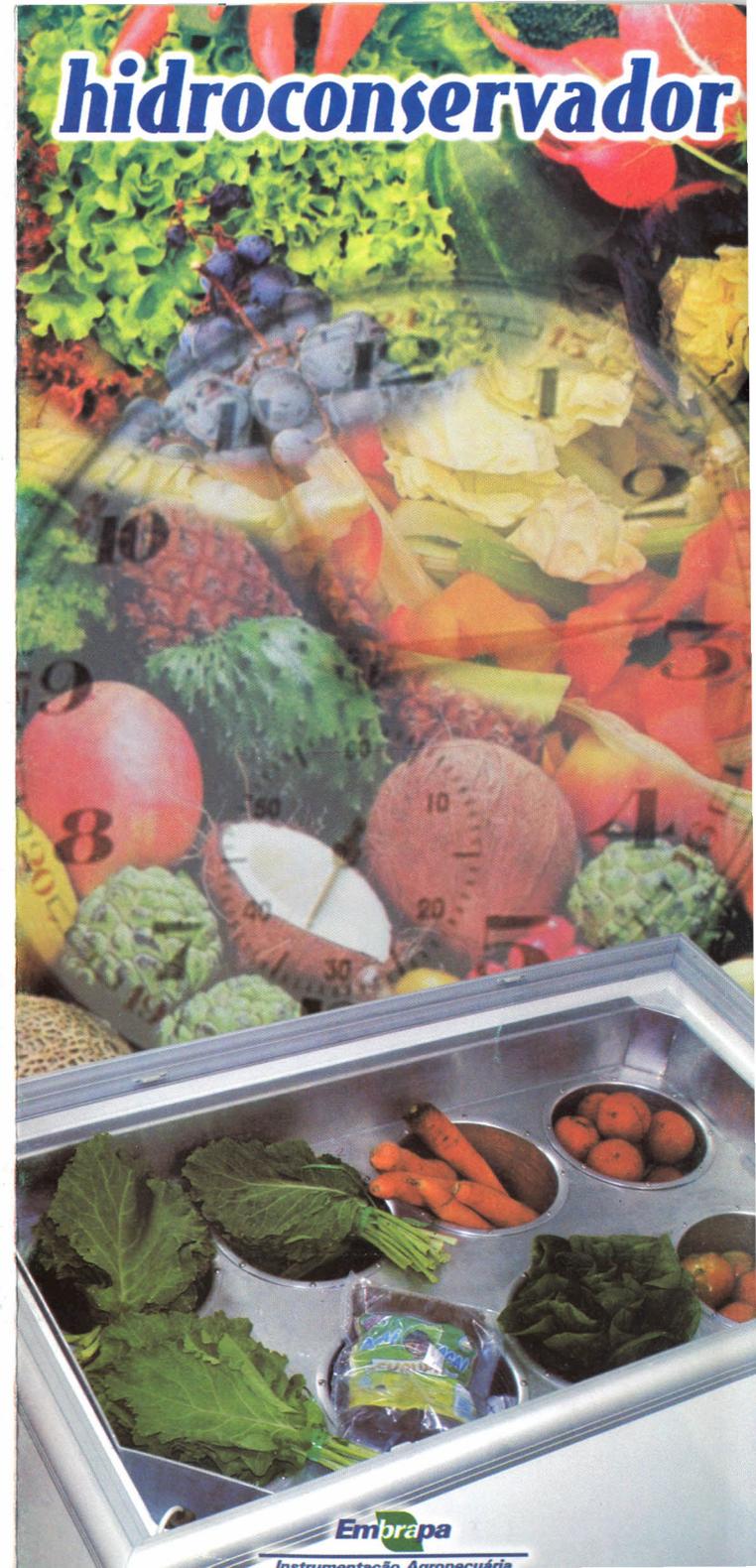
Telefone: (16) 3374 2477 - Fax: (16) 3372 5958

www.cnpdia.embrapa.br - sac@cnpdia.embrapa.br

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



hidroconservador



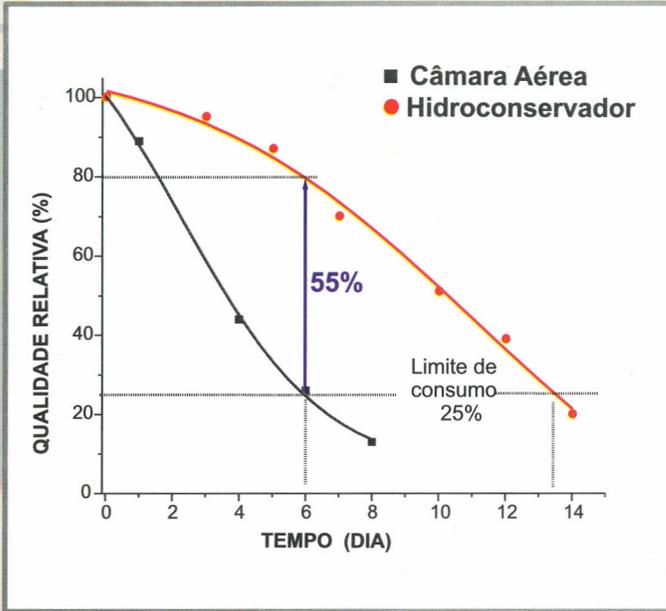
Tiragem 2000 - Maio 2006

Embrapa

Instrumentação Agropecuária

Técnica dobra o tempo de prateleira de frutas e hortaliças frescas

Ao invés do ar atmosférico é usado meio líquido para armazenar os produtos. As câmaras usadas no mercado trabalham cerca de 5,0 graus acima do ponto de congelamento.



Qualidade relativa [QR(t)] de couve manteiga em função do tempo de armazenamento em câmara aérea convencional e em câmara baseada em hidroconservação.

O Hidroconservador desenvolvido pela Embrapa Instrumentação Agropecuária permite aumentar o tempo de prateleira dos vegetais frescos por meio da redução da temperatura de armazenamento sem o perigo de congelar os produtos armazenados. O sistema trabalha com segurança a apenas 0,4 °C acima do ponto de congelamento.



A alta capacidade calorífica e condutividade térmica da água possibilitam um controle bastante acurado da temperatura e grande homogeneidade térmica em todo o volume da câmara de armazenagem, fazendo com que o refrigerador trabalhe em temperaturas muito próximas ao ponto de congelamento das frutas, verduras e legumes.