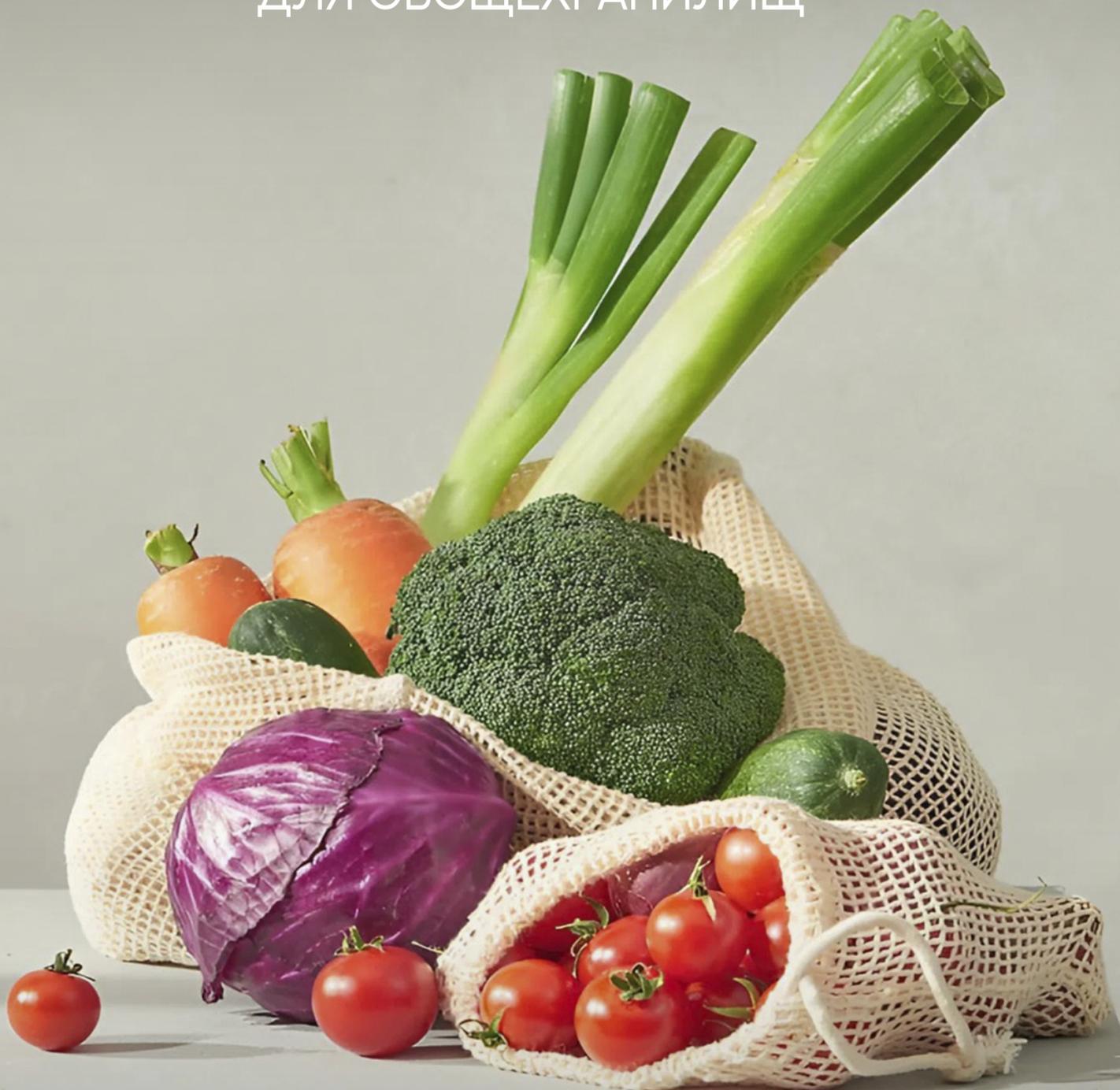




Винзилинский завод керамзитового гравия

ИЗВЕСТЬ ДЛЯ ОВОЩЕХРАНИЛИЦ



Проверенный временем способ
сохранить свежесть и пользу овощей



С давних времен наши предки белили известью овощехранилища и погреба.

Они делали это интуитивно, однажды проверив, и поняв, что в обработанных известью погребах овощи хранятся лучше.

ПОЧЕМУ НАДО ПРИМЕНЯТЬ ИЗВЕСТЬ В ОВОЩЕХРАНИЛИЩАХ:

РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЛАЖНОСТИ

Одним из самых важных параметров при хранении овощей является влажность. При высокой влажности овощи начинают гнить, развивается плесень. Повышению влажности способствует то, что овощехранилища не проветриваемые помещения и сами овощи при хранении выделяют влагу. Избыточная влажность оседает как на самих овощах, так и на стенах, потолке, полочках и т.д. В образовавшемся конденсате развивается грибок и плесень, споры которого также оседают на овощах, портя их. Получается такой замкнутый круг.

Известь способствует удалению лишней влаги из воздуха. Для этого необходимо ставить в овощехранилищах емкости (например, деревянные ящики) с комовой известью. Известь, постепенно впитывая лишнюю влагу, будет распадаться на более мелкие частицы. Когда известь полностью превратится в порошок, надо выкладывать новую порцию.



ЗАЩИТА ОТ МИКРОБОВ

Температурно-влажностные условия в овощехранилищах и сами овощи способствуют развитию грибка и плесени. Известь это самый эффективный и безопасный способ борьбы с плесенью. Споры грибка на поверхности извести не развиваются и погибают. При этом известь абсолютна безопасна для овощей и человека. После обработки химикатами или серными шашками, необходимо все поверхности промывать водой с мылом, а потом просушивать, иначе отравляющие вещества могут попасть в овощи, а с ними в организм человека. А как просушивать непроветриваемое помещении?

Если побелить стены и потолок известью, то ее не только не надо смывать, а наоборот, она будет обеспечивать долгосрочную защиту от вредных микроорганизмов, а также впитывать конденсат.



ЭСТЕТИЧНОСТЬ

Когда в помещении чисто, светло и красиво, туда приятно заходить. Визуальному увеличению просторности помещений и приданию красивого вида способствует белый цвет стен и потолка.

Покраска белой краской в овощехранилищах вредна. Компоненты краски являются питательной средой для грибка, что способствует его росту и размножению. А, если краска не паропроницаемая, на ней собирается конденсат, который также способствует развитию грибков и микробов.

Побелка известью – это и улучшение внешнего вида помещения и защита от влажности и вредных микроорганизмов и грибов.

ЗАЩИТА ОТ УГЛЕКИСЛОГО ГАЗА

При хранении овощей выделяется углекислый газ. Так как овощехранилища плохо проветриваются, он может накапливаться в достаточно больших объемах. Длительное нахождение человека в таком помещении, может привести к отравлению.

Известь в процессе твердения поглощает углекислый газ и связывает его с образованием карбоната кальция, такого же по составу вещества, как известняк и мрамор.

Для того, чтобы известь впитывала углекислый газ, побелку надо обновлять один раз в пол года и регулярно менять комовую известь в емкостях для впитывания влаги.



ЗАЩИТА ОТ КОРРОЗИИ

Известь защищает древесину от гниения, а металл от ржавчины, поэтому, все полочки, стойки и контейнеры, тоже необходимо обрабатывать известью.

