

A hist3ria da Refrigera3o

A primeira forma de refrigera3o de alimentos foi criada pelos 3rticos, que perceberam que seus alimentos duravam mais, quando enterrados em buracos de gelo. A partir deste momento a humanidade conheceu os benef3cios da refrigera3o no sentido de preserva3o e prolongamento da validade para meses de alimentos que at3nt3o precisavam ser consumidos imediatamente. Hoje em dia nos beneficiamos com as facilidades voltadas 3 refrigera3o frio alimentar, com equipamentos que fazem todo o trabalho por n3os. Quando visitamos um supermercado, mercearia, panificadora, a3ougue ou frigor3fico podemos notar a utiliza3o de m3todos modernos de refrigera3o, que controlam e evitam at3 as menores varia3es de temperatura, prolongando a validade de diversos alimentos perec3veis. Por3m, muita gente n3o sabe como funciona o resfriamento e congelamento dos alimentos, e porque eles passam a durar mais depois de congelados, e 3 esse sistema que este artigo pretende mostrar. O congelamento para, ou desacelera, a deteriora3o do alimento com a paralisa3o total do crescimento de micro-organismos. 3 importante lembrar que os micro-organismos param de crescer, mas n3o morrem atrav3s de congelamento, por isso a import3ncia de um descongelamento apropriado. Dessa forma, e pelo motivo da freada do crescimento desses micro-organismos, 3 que o congelamento prolonga - e muito! - a validade dos alimentos, podendo conservar suas propriedades nutritivas por meses. Al3 disso, os equipamentos mais modernos oferecem alta efici3ncia em refrigera3o com baixo consumo de energia, um dos vil3es dos equipamentos mais antigos, que geravam um custo com energia el3trica bastante elevado. Dessa forma, podemos observar a import3ncia de algo t3o simples e comum nos dias de hoje, em toda a hist3ria da humanidade, desde os nossos primeiros habitantes at3 a import3ncia de tal situa3o para a nossa qualidade de vida nos dias atuais.

Sobre o Autor

Prisma - Refrigera3o Industrial [refrigera3o](#)

Source: <http://www.artigopt.com>