

Созданы машины, которые давят микробов

В отличие от некоторых других областей техники, прогресс в пищевой промышленности не слишком заметен. Возраст подавляющего большинства технологий, применяющихся в этой области, исчисляется десятилетиями. Что нового можно придумать для уничтожения болезнетворных микроорганизмов в продуктах? Конечно, техника не стоит на месте, но все, как правило, обходятся старыми добрыми методами: высокотемпературной обработкой, заморозкой и консервированием.

Однако, некоторые изменения все-таки намечаются. Постепенно все большее признание завоевывает метод, предложенный компанией Flow International. В отличие от других способов обработки, меняющих вкус конечного продукта, технология, разработанная Flow, позволяет обойтись без нагревания или охлаждения. Машины, производимые компанией, справляются с микробами по-другому... они их давят.

Казалось бы, куда еще проще, однако на деле, чтобы раздавить иную бактерию, усилия требуются поистине нечеловеческие. Например, чтобы убить *Listeria monocytogenes*, бактерию, обитающая в мясе и хот-догах, нужно давление в 599843859 паскалей (5916 атмосфер).

Технология была разработана и запатентована в начале девяностых во время проведения исследований по заказу американской армии. Впрочем, нечто подобное было известно и в прошлом, но в промышленных масштабах этого не делали никогда.

Сейчас с машинами для давления болезнетворных организмов, которые производит Flow, экспериментируют крупные производители пищевых продуктов. Впрочем, как предсказывают специалисты, вряд ли они получат действительно широкое распространение, если не подешевеют. Сейчас их стоимость не опускается ниже 800 тысяч долларов, а цена некоторых моделей достигает даже 2 миллионов долларов.

[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл. почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)