

В РОССИИ

Со временем хранить бананы научились, но искусственно получать из зеленого банана желтый еще не умели. Поэтому в продажу бананы поступали зелеными, а созревали в домашних условиях: в темных шкафах на полках.

После газации банан начинает созревать. Причем процесс созревания длится всего несколько дней (в отличие от естественного природного созревания). При дозревании



Вариант размещения оборудования в машинном отделении



происходит выброс большого количества тепла, которое нужно постоянно отводить. Поэтому «банановое» холодильное оборудование должно быть достаточно мощным, а воздухоохладитель иметь большую производительность по воздуху для обеспечения его хорошей циркуляции в камере.

Длительность процесса от 3 до 7 дней. Температура бананов 14...18 °С.

✓ **Хранение желтого банана**

По завершении процесса созревания бананы хранят до момента продажи. При этом важно как можно чаще проветривать камеру, так как зрелый банан сам выделяет большое количество этилена.

Длительность хранения определяется ситуацией на рынке. Максимально возможный срок хранения 2 недели, температура хранения 13...15 °С.

Более точные значения параметров дозревания зависят от ряда причин: марки банана, климата на банановой плантации, времени года, температуры и внешнего вида поступившего банана, типа камеры дозревания, необходимого срока получения желтого банана и т. д.

Исходя из этого, оборудование должно иметь высокую холодопроизводительность, большую объемную производительность по воздуху, специальное внутреннее наполнение камеры для обеспечения циркуляции воздуха, идеальную ее герметичность во избежание утечек газа, систему вентиляции, специальный микропроцессор, управляющий процессом созревания.

До недавнего времени в нашей стране оборудования такого класса не было, как не было компаний, за-

нимающихся постройкой камер дозревания бананов.

Большинство камер закупалось в Европе, где на банановое оборудование существует относительная монополия. Поэтому технологичные, качественные камеры были безумно дороги, а в дешевых фирмах использовалось совершенно неподходящее оборудование, в результате чего качество реализуемых бананов оставляло желать лучшего.

Но жизнь меняется. Сейчас на рынке производства банановых камер успешно работает отечественная компания Бюро проектирования холода «Пифагор». Для холодоснабжения подобных камер используется адаптированное к эксплуатации в России оборудование немецкой компании «ТЕКО», специализирующейся на производстве компрессорных станций, компрессорно-конденсаторных агрегатов, компрессорно-рециркуляционных агрегатов, а также на поставках теплообменного оборудования. Семилетний опыт работы с оборудованием «ТЕКО» показал его высокую надежность и технологичность. Благодаря широкой гамме серийно поставляемых моделей имеется возможность использовать их для решения практически любых задач в области технологий хранения и дозревания бананов.

В результате удачного совмещения знаний, накопленных в области хранения и дозревания бананов компанией Бюро проектирования холода «Пифагор», и немецкого качества оборудования «ТЕКО» этот тандем вышел на уровень лучших европейских производителей камер для дозревания и хранения, а благодаря грамотной ценовой политике стоимость его продукции значительно ниже.



Компрессорно-ресиверный агрегат компании «ТЕКО»

У нас работают специалисты, занимающиеся банановыми камерами более десяти лет, прошедшие обучение и практику в Европе. При участии специалистов фирмы «Пифагор» было спроектировано и построено более ста камер созревания бананов различной конфигурации: одно- и двухъярусных, второго и третьего поколений.

В области оборудования для дозревания бананов в России наступает новая эра – эра российских компаний – производителей камер дозревания бананов. И Бюро проектирования холода «Пифагор» – первая из них.

**ООО «Бюро проектирования холода
«ПИФАГОР»**

115088, Россия, г. Москва, ул.

Шарикоподшипниковская, д. 2-А
Тел./факс: (095) 785-73-94; 786-68-00

Круглосуточная служба сервиса:

(095) 505-75-64;

E-mail: pifagor@pisem.net;

Http: // www.PIFAGORBPR.ru