

Téma : **TECHNOLÓGIA SPRACOVANIA HYDINY III. ČASŤ**
/ BROJLEROVE KURČATÁ /

Zabalená mrazená hydina v celku alebo hydínové diely sa mrazia tak, aby teplota vo všetkých častiach dosiahla minimálne - 18° C najneskôr do 24 hodín po ukončení technologického procesu.

- V kontinuálnom mraziacom tuneli aj v stacionárnych mraziacich tuneloch sa zmrazuje pri **teplote -35°C** a nižšej hlbokým zmrazovaním (šokovým mrazením).
- Merania teplôt sú kontrolované ciachovanými meradlami s automatickým záznamom teplôt.
- Uskladnenie mrazenej hydiny je v mraziacich skladoch a chladenej hydiny v chladiacich skladoch v zmysle platných technických noriem, HACCP a potravinového kódexu.
- Po zachladení v priestoroch chladiarní alebo šokovom hlbokom zamrazení v kontinuálnych alebo stacionárnych tuneloch sa hydina voľne ložená alebo balená podľa požiadaviek trhu vyskladní a odsunie do konkrétnych odbytových skladových priestorov.
- Tam je pripravená na presun ku konkrétnemu odberateľovi, zákazníkovi.

Pozrieť video :

<https://referaty.aktuality.sk/jatocna-hydina/referat-18638>