

Transport towarów w kontrolowanej temperaturze na przykładzie przewozu jablek.

Wstęp..... 3

Rozdział I

Środki techniczne do przechowywania jablek.

1.1. Skrzyniopalety..... 6

1.2. Przyczepy..... 9

1.3. Chłodnie..... 14

Rozdział II

Warunki przechowywania jablek i następstwa ich nieprzestrzegania.

2.1. Dojrzewanie owoców..... 19

2.1. Warunki przechowywania owoców..... 23

2.3. Choroby jablek wywołane złymi warunkami przechowywania..... 32

Rozdział III

Transportowanie jablek w kontrolowanej temperaturze.

3.1. Wymogi prawne w zakresie transportowania żywności..... 36

3.2. Rejestracja i monitorowanie temperatury ładunku..... 39

3.3. Odpowiedzialność przewoźnika za szkody powstałe w czasie transportu..... 41

3.4. Reguła Van't Hoffa..... 43

3.5. Lancuch chłodniczy..... 45

3.6. Proces przygotowania jablek do transportu..... 48

3.7. Przewóz jablek.....	49
3.7.1. Środki i narzędzia przewozu, urządzenia chłodnicze.....	49
3.7.2. Warunki prawidłowego przewozu jablek.....	53
3.7.3. Pomiar temperatury towaru po dostawie.....	58

Zakończenie.....	60
-------------------------	-----------

Bibliografia.....	64
--------------------------	-----------

Spis tabel i fotografii.....	66
-------------------------------------	-----------