



## Υδρόψυξη (Hydrocooling)

Η μέθοδος πρόψυξης με **υδρόψυξη (Hydrocooling)** χρησιμοποιεί κρύο νερό το οποίο προψύχει περιβρέχοντας τα προϊόντα.



### **Τα προψυκτήρια διακρίνονται σε δύο τύπους:**

- Εκείνα στα οποία τοποθετούνται σταθερά οι παλέτες στο θάλαμο πρόψυξης και περιβρέχονται με ψυχρό νερό.
- Εκείνα στα οποία τα προϊόντα κινούνται πάνω σε μεταφορικές ταινίες και είτε περιβρέχονται κινούμενα είτε βυθίζονται σε ψυχρό νερό.

Η μέθοδος πρόψυξης με υδρόψυξη σε σύγκριση με την [πρόψυξη με ψυχρό αέρα](#) αποτελεί ταχεία μέθοδο πρόψυξης, επειδή το ψυχρό νερό που έρχεται σε άμεση επαφή με τα προϊόντα απάγει ευκολότερα τα ποσά θερμότητας λόγω της μεγάλης του θερμοχωρητικότητας.

Η πρόψυξη με υδρόψυξη μπορεί να εφαρμοστεί μόνο σε ορισμένα είδη φρούτων όπως πχ είναι τα κεράσια.

Η παραπάνω απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή στην ποιότητα του νερού καθώς και στην ανακύκλωσή του.

Η ψύξη του επανακυκλοφορούμενου νερού επιτυγχάνεται με τη βοήθεια ψυκτικού κυκλώματος και ενός εναλλάκτη.

### **Τα πλεονεκτήματα της πρόψυξης με υδρόψυξη**

Τα προϊόντα:



## Υδρόψυξη (Hydrocooling)

1. Δε ζαρώνουν
2. βελτιώνουν την εμφάνισή τους
3. Διατηρούν την υγρασία, το βάρος τους
4. Δε χάνουν εύκολα το άρωμα και τη γεύση τους

Επίσης δίνουν τη δυνατότητα με τη χρήση κατάλληλων και εγκεκριμένων χημικών να προστατεύεται όχι μόνο το νερό χρήσης, αλλά και τα φρούτα από διάφορους μύκητες και βακτηρίδια.