**Достижения ядерной физики находят и другие применения в пищевой промышленности. Уже говорилось о том, как с помощью меченых атомов изучают посол мяса.** Меченые атомы позволили открыть также наиболее сокровенные стороны жизнедеятельности дрожжей Это помогло не только хлебопекам. Разработан новый способ производства пива почти вдвое быстрее прежнего. Радиоактивные вещества открывают возможности ускорять производство и других продуктов, позволяют намного удлинить сроки хранения фруктов, овощей и так далее.

И радиоактивные вещества, и токи высокой частоты, и ультразвук, и сублимация, и многие другие средства исследования и обработки материалов открывают перед пищевой промышленностью новые широкие гори зонты. Мы можем уже заглянуть и в недалекое будущее, когда свежие овощи и фрукты будут продаваться круглый год, когда на столе у полярников не будут переводиться нежные плоды юга, а москвичи смогут жарить свежего байкальского омуля.

Еще шире будет применяться искусственный холод, который не только помогает сохранять скоропортящиеся продукты и создавать нужную атмосферу на предприятиях. Он необходим для изготовление самих продуктов - на мясных, консервных, кондитерских, винодельческих, пивоваренных и других заводах Холод выступит и в совсем новой роли: уже есть, на пример, предположение, что именно холод, а не тепло будет сгущать молоко и вести другие процессы Применение искусственного холода в пищевой промышленности играет такую же роль, как электрификация. На производстве часто нужны трубы - труба б у недорого тут.

И электричество все чаще выступает здесь не только как источник энергии, но и как участник технологического процесса. Уже говорилось об электроплазмолизе сахарной свеклы. Стерилизация и копчение токами высокой частоты это тоже обработка продуктов электрическим током. Возможно, что получит распространение и электропастеризация молока. Наконец почти все методы контроля и регулирования, в особенности в автоматических системах, невозможны без электричества.