

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 горизонты. 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 изготовления 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.