

ρέτησαν τὸν ἄνθρωπον ἐπὶ αἰῶνας. Ἡ γενικὴ ὁμως συντήρησις τῶν τροφῶν εἰς μεγάλην κλίμακα ἄρχισε μόνον τὸν 19ον αἰῶνα μὲ μονωτικὸν ψυγεῖον.

Κατὰ τὴν τελευταίαν 20ετίαν ἡ κατάψυξις εἰς τὴν Ἀμερικὴν εἶναι τὸ κύριον μέσον διατηρήσεως τῶν τροφῶν. Τελευταίως ἐφαρμόζεται τὸ σύστημα τῆς ἀφυδατώσεως εἰς χῶρον κενοῦ ἀέρος τῶν κατεψυγμένων τροφῶν. Ὁ συνδυασμὸς αὐτὸς καταψύξεως—ξηράνσεως διατηρεῖ τὰ τρόφιμα εἰς μὴ κατεψυγμένον χῶρον ἐπὶ μακρότερον διάστημα ἄνευ ἀπωλείας τῆς νοπότητός των καὶ τῶν ἄλλων ιδιοτήτων των. Ἡ μέθοδος αὐτὴ εἶναι ἰδεώδης διὰ τὰ τροπικὰ κλίματα ἀλλὰ ἐπὶ τοῦ παρόντος εἶναι δαπανηρά. Εὐθινοτέρα ὁμως εἶναι ἡ μέθοδος ξηράνσεως εἰς κενὸν ἀέρος ἄνευ καταψύξεως. Δύναται νὰ διατηρησῇ ὀρισμένα τρόφιμα μὲ ἐλαχιστοτάτην ἀπώλειαν τῆς γεύσεώς των. Ἐπίσης εὐθινοτέρα εἶναι ἡ νέα μέθοδος τῆς δι' ἀτμοῦ ξηράνσεως, κατὰλληλος διὰ χυμοῦ φρούτων καὶ τοῦ «πουρέ».

Ἡ ἀποστείρωσις τῶν τροφῶν μὲ ἰονισμὸν ραδιενεργείας ὑπέσχετο πολὺ εἰς τὴν ἀρχὴν, ἀλλὰ ἀπεδείχθη μὴ πρακτικὴ διότι καταστρέφει τὴν γεῦσιν καὶ τὴν θρεπτικὴν ἀξίαν. Ἡ ἀκτινοβολία ὁμως εἰς μικροτέρας δόσεις, κατὰ τὸ στάδιον τῆς παστεριώσεως, βοηθεῖ εἰς τὴν ἐπέκτισιν τῆς διαρκείας ἐναποθηκεύσεως τῶν τροφῶν, ἂν καὶ πρέπει νὰ τεθοῦν εἰς

τὴν κατάψυξιν. Τὸ διατηρούμενον μὲ τὴν μέθοδον αὐτὴν «μπείκον»—χοιρινὸν—ἐνεκρίθη πρὸς πώλησιν τελευταίως εἰς τὴν Ἀμερικὴν. Ἄλλη νέα μέθοδος εἶναι ἡ βαθεῖα ἐμβάπτισις τῶν τροφίμων εἰς ἀντιβιοτικὸν λουτρόν. Τοῦτο συνιστάται διὰ τοὺς νοποῦς ἰχθεῖς καὶ κρέας. Ἐπίσης ὑπάρχουν τὰ χημικὰ προστατευτικὰ προϊόντα καὶ ἄλλαι προστιθέμεναι οὐσίαι αἱ ὁποῖαι χρησιμοποιοῦνται εἰς τὰ τρόφιμα, ὅπως εἶναι ἡ προσθήκη προπιονικοῦ ὀξέος διὰ νὰ ἐμποδισθῇ ὁ σχηματισμὸς «μούχλας» εἰς τὸν ἄρτον, ἀντιοξειδωτικὰ διὰ τὴν ἐπιβράδυνσιν τῆς ἐπεξεργασίας κατὰ τὴν ὁποίαν τὰ λίπη γίνονται «ταγγά», μέσα γαλακτώσεως, μέσα ἀποχρωματισμοῦ τῶν τροφῶν κ.λ.π.

Κατὰ πολλοὺς ἄλλους τρόπους, ἐμφανεῖς ἢ ὄχι, αἱ σύγχρονοι βιομηχανία τροφίμων συνέτεινον εἰς τὴν μείωσιν τῆς φυσικῆς φθορᾶς τῶν τροφίμων εἰς τὰ στάδια μεταξὺ τῆς συγκομιδῆς των καὶ τῆς παραδόσεώς των εἰς τὴν κατανάλωσιν. Εἰς τὰ μέτρα αὐτὰ περιλαμβάνονται ἐπιστημονικὴ ἐναποθήκευσις εἰς τὴν κατὰλληλον θερμοκρασίαν καὶ ὑγρασίαν μὲ ταυτόχρονον προστασίαν ἐναντίον τῶν τρωκτικῶν καὶ τῶν ἐντόμων προστατευτικὴ συσκευασία—ὅπου ἡ πολυεθυλήνη καὶ ἄλλαι συνθετικαὶ ὑλαὶ παίζουσι μὲγάλον ρόλον—καὶ ταχεῖα μεταφορὰ εἰς πλοῖα—ψυγεῖα, αὐτοκίνητα καὶ ἀεροπλάνα.

Σήμερον δὲν ὑπάρχει τρόφιμον τὸ ὅποιον νὰ μὴ παραδίδεται νοπὸν

ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ!

Μόνον ἡ καλὴ ποιότητα τῆς Σταφίδος θὰ αὐξήσῃ τὸ εἰσόδημά σας.