

ΠΕΙΡΑΙΩΣ 226, ΤΑΥΡΟΣ 177 78, ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ. 210-3469606, ΦΑΞ 210-3469906,



Cryologic Αρτέμιδος 119, Παλαιό Φάληρο 175 62 τηλ 210 98 37 940 fax 210 98 43 624 email info@cryologic.gr

Εγχειρίδια

Τα **Εγχειρίδια Cryologic** σχεδιαστήκαν ειδικά για ανθρώπους που επιθυμούν μια περιεκτική και γρήγορη γνώση σε διάφορα θέματα Ψυκτικής Αλυσίδας. Καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα θεμάτων που αφορούν τα Ψυχρά Logistics, όπως Βιομηχανική Ψύξη, Αποτελεσματική Ψυχρή Αποθήκευση, Τεχνολογία Τροφίμων, Κοστολόγηση Logistics, Ασφάλεια στη Ψυχρή Εφοδιαστική Αλυσίδα κλπ. Η συγγραφή των εγχειριδίων έγινε από το κ. **Νίκο Χαριτωνίδη**, με χρήση της πολυετούς εμπειρίας του στη Βιομηχανική Ψύξη και τα Logistics και μιας εκτεταμένης Διεθνούς Βιβλιογραφίας. Η προσπάθεια επικεντρώθηκε στην παρουσίαση με απλοποιημένο και περιεκτικό τρόπο, ώστε η μελέτη να διατηρεί το ενδιαφέρον του αναγνώστη και να ολοκληρώνεται γρήγορα.

Τα εγχειρίδια απευθύνονται σε στελέχη εταιρειών τροφίμων και 3PL, καθώς και σε σπουδαστές με αντικείμενο τα τρόφιμα και τη ψύξη.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ

1. Στοιχεία Τεχνολογίας Τροφίμων και Βιομηχανικής Ψύξης

Ο καθένας που ασχολείται με διαδικασίες αποθήκευσης και μεταφοράς τροφίμων, πρέπει να έχει ένα ελάχιστο επίπεδο γνώσης Τεχνολογίας Τροφίμων, ώστε να κατανοεί σε βάθος το σωστό τρόπο διαχείρισης. Το εγχειρίδιο αυτό, γραμμένο από άνθρωπο με 25τή εμπειρία στο κλάδο, είναι ειδικά σχεδιασμένο για τέτοιους εργαζόμενους, ώστε να αποκτήσουν μια περιεκτική ενημέρωση, ποιοι παράγοντες

απειλούν την ασφάλεια και τη ποιότητα, πώς αντιμετωπίζονται και ποιος είναι ο ρόλος της Βιομηχανικής Ψύξης ανάμεσα στις μεθοδολογίες συντήρησης. Τα κείμενα είναι ευχάριστα και απλά, ενώ οι σημαντικές πληροφορίες προσφέρονται σε πίνακες και παραρτήματα.

Απευθύνεται σε όλα τα στελέχη και επιχειρηματίες που ασχολούνται με διακίνηση τροφίμων, τόσο σε ιδιωτικές εταιρείες, όσο και σε 3rd Party Logistics, καθώς και σε σπουδαστές κλάδων με άμεση ή έμμεση σχέση με τρόφιμα και Ψυκτική Αλυσίδα. Υπενθυμίζεται ότι τα μέλη της Cryologic έχουν έκπτωση 10%, καθώς και το προνόμιο της τοποθέτησης οποιουδήποτε ερωτήματος σχετικού με την ύλη των εγχειριδίων. Υπενθυμίζεται ότι τα μέλη της Cryologic έχουν το προνόμιο της τοποθέτησης οποιουδήποτε ερωτήματος σχετικού με την ύλη των παρουσιάσεων.



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές Σελίδες](#)

Διατίθεται σε βιβλίο και σε cd. Αριθμός σελίδων:66

2.Αποτελεσματική Ψυχρή Αποθήκευση

Η Ψυχρή Αποθήκευση αποτελεί μια δύσκολη διαδικασία, με ψηλές απαιτήσεις γνώσεων. Η σημερινή αυστηρή νομοθεσία και οι απαιτήσεις του πελάτη για άριστο και φθηνό προϊόν, επιβάλλουν την εφαρμογή κανόνων από όλους τους φορείς της Ψυχρής Εφοδιαστικής Αλυσίδας. Το εγχειρίδιο αυτό, γραμμένο από άνθρωπο με 25τή εμπειρία στο κλάδο, είναι πρωτοποριακό στην Ελληνική βιβλιογραφία και έρχεται να καλύψει τις ανάγκες, με πρακτικό και ευχάριστο τρόπο. Η ύλη χωρίζεται σε τρεις ενότητες, η 1η διαπραγματεύεται το ρόλο της ψυχρής αποθήκευσης στην εφοδιαστική αλυσίδα, η 2η μεθοδολογίες για την επιλογή και υλοποίηση μιας επιτυχημένης υποδομής ψυχρής αποθήκευσης και η 3η τις διαδικασίες της ψυχρής αποθήκευσης και μεθόδους αποτελεσματικότητας. Καλύπτονται όλες τις πρακτικές ανάγκες και ιδιαιτερότητες που συναντώνται στη ψύξη. Η κατανόηση είναι εύκολη, μέσα από μια προσεγμένη επιλογή σχημάτων και πινάκων, ενώ σε παραρτήματα

δίνεται πληθώρα πρακτικών οδηγιών. Το εγχειρίδιο αυτό αποτελεί ένα άριστο εργαλείο για όλους τους χειριστές ψυχρών αποθηκών.



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές σελίδες](#)

Διατίθεται σε βιβλίο και σε μορφή cd. Αριθμός σελίδων: 154

3. Το HACCP στη Ψυχρή Εφοδιαστική Αλυσίδα

Οι επιχειρήσεις που ασχολούνται με αποθήκευση και μεταφορά τροφίμων μπορούν να εφαρμόσουν εύκολα σύστημα HACCP και παράλληλα να το χρησιμοποιούν σαν εργαλείο ανάπτυξης. Αυτό το εγχειρίδιο, γραμμένο από άνθρωπο με 25τή εμπειρία στο κλάδο, έχει στόχο να εντοπίσει τα σημαντικά σημεία, ώστε να σχεδιαστεί ένα απλό σύστημα, που να εφαρμόζεται εύκολα και να βοηθάει στη κερδοφορία. Τα κείμενα είναι ευχάριστα και απλά, ενώ οι σημαντικές πληροφορίες προσφέρονται σε πίνακες και παραρτήματα. Περιλαμβάνονται 10 μελέτες περίπτωσης από τη καθημερινότητα.



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές Σελίδες](#)

Διατίθεται και σε βιβλίο και σε cd. Αριθμός σελίδων: 75

4.Τεχνολογία Ψύξης Για Προϊόντα Συντήρησης

Η ψύξη είναι η πιο διαδομένη μέθοδος διατήρησης των ευπαθών προϊόντων, όπως είναι τα τρόφιμα. Η επιστήμη της Βιομηχανικής Ψύξης έχει σήμερα ξεχωριστή θέση και παίζει σημαντικό ρόλο στην αποτελεσματικότητα της Εφοδιαστικής Αλυσίδας των τροφίμων. Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια στροφή των καταναλωτών προς τα «φρέσκα» προϊόντα. Οι απαιτήσεις σε γεύση και διατροφική αξία είναι πλέον αυξημένες, Παράλληλα, ο καταναλωτής απαιτεί άριστα προϊόντα, χωρίς να είναι διατεθειμένος να πληρώσει περισσότερα. Όλες αυτές οι απαιτήσεις απαιτούν εξειδικευμένες γνώσεις, που έρχεται να καλύψει τούτο το εγχειρίδιο. Γραμμένο από άνθρωπο με 25τή εμπειρία στο κλάδο, έχει στόχο να εντοπίσει τα σημαντικά σημεία κατά την ψυχρή αποθήκευση και μεταφορά, που πρέπει να έχει υπόψη του ο κάθε διαχειριστής, ώστε να εξασφαλίζεται η φρεσκάδα και υγιεινή των νωπών τροφίμων. Αναπτύσσονται οι τεχνολογίες πρόψυξης και ψύξης, καθώς και οι «ιδιαιτερες» συνθήκες, όπως η θερμοκρασία, υγρασία, οι οσμές, η κυκλοφορία αέρα, η ελεγχόμενη ατμόσφαιρα και ο ρόλος της συσκευασίας. Σε παραρτήματα περιλαμβάνονται πίνακες – εργαλεία για καθημερινή χρήση.

Απευθύνεται σε όλα τα στελέχη και επιχειρηματίες που ασχολούνται με διακίνηση τροφίμων, τόσο σε ιδιωτικές εταιρείες, όσο και σε 3rd Party Logistics, καθώς και σε σπουδαστές κλάδων με άμεση ή έμμεση σχέση με τρόφιμα και Ψυκτική Αλυσίδα. Υπενθυμίζεται ότι τα μέλη της Cryologic έχουν έκπτωση 10%, καθώς και το προνόμιο της τοποθέτησης οποιουδήποτε ερωτήματος σχετικού με την ύλη των εγχειριδίων.



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές Σελίδες](#)

Διατίθεται και σε βιβλίο και σε cd. Αριθμός σελίδων: 82

5.Κανόνες Ψυχρής Εφοδιαστικής Αλυσίδας Για Φρούτα και Λαχανικά

Τα φρούτα και τα λαχανικά αποτελούν μια ξεχωριστή κατηγορία τροφίμων. Ο λόγος που ξεχωρίζουν είναι ότι τα προϊόντα αυτά είναι ζωντανά, δηλαδή αναπνέουν και μεταβολίζονται και μετά τη συγκομιδή τους. Το χαρακτηριστικό αυτό τους προσδίδει ιδιομορφίες, που πρέπει να γνωρίζουν οι άνθρωποι που τα διαχειρίζονται, ώστε να τα βοηθούν να διατηρούν τα χαρακτηριστικά ποιότητας μέχρι τη τελική κατανάλωση. Αυτό το εγχειρίδιο, γραμμένο από άνθρωπο με 25τή εμπειρία στο κλάδο, έχει στόχο να εντοπίσει μεθοδολογίες εξασφάλισης άριστης ποιότητας στα φρούτα και λαχανικά, κατά τη πορεία τους από το «χωράφι» στο «τραπέζι». Τα κείμενα είναι ευχάριστα και απλά, ενώ οι σημαντικές πληροφορίες προσφέρονται σε πίνακες και παραρτήματα. Ξεχωριστή ανάπτυξη γίνεται για τα προϊόντα ελάχιστης κατεργασίας (έτοιμες σαλάτες), που είναι μια νέα παραγωγική δραστηριότητα στη χώρα μας.

Απευθύνεται σε στελέχη ιδιωτικών επιχειρήσεων ή 3rd Party Logistics, που ασχολούνται με τη διαχείριση φρούτων και λαχανικών, καθώς και σε σπουδαστές κλάδων με άμεση ή έμμεση σχέση με τρόφιμα και Ψυκτική Αλυσίδα. Συνιστάται η συμπληρωματική μελέτη των εγχειριδίων «ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ» και «ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΨΥΞΗΣ ΓΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ». Υπενθυμίζεται ότι τα μέλη της Cryologic έχουν έκπτωση 10%, καθώς και το προνόμιο της τοποθέτησης οποιουδήποτε ερωτήματος σχετικού με την ύλη των εγχειριδίων.



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές Σελίδες](#)

Διατίθεται και σε βιβλίο και σε cd. Αριθμός σελίδων: 107

6. ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΝΟΝΕΣ ΨΥΧΡΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΝΩΠΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

Τα νωπά ψάρια είναι ιδιόμορφα προϊόντα, λόγω του μεγάλου βαθμού ευπάθειας και της μικρής διάρκειας ζωής τους. Τα χαρακτηριστικά αυτά, αυξάνουν κατά πολύ τις πιθανότητες, το προϊόν να φθάσει ακατάλληλο στο καταναλωτή και οι εταιρείες που το εμπορεύονται και το διακινούν να υφίστανται οικονομικές απώλειες. Η ζήτηση βαίνει συνεχώς αυξανόμενη, ενώ η χώρα μας κατέχει κορυφαία θέση σε παραγωγή και εξαγωγή προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας. Στόχος αυτού του εγχειριδίου, είναι να προσφέρει τους βασικούς κανόνες , που πρέπει να ακολουθούνται στην εφοδιαστική αλυσίδα των νωπών αλιευμάτων, ώστε να φθάνουν στο καταναλωτή στη ποιότητα που τους αξίζει. Αναπτύσσονται οι παράγοντες αλλοίωσης και οι κανόνες πρόψυξης, ψύξης, διαχείρισης πάγου και συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας, ενώ ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη ψυχρή ιχνηλασιμότητα και στα συστήματα HACCP των φορέων που διαχειρίζονται νωπά αλιεύματα. Προτείνονται μεθοδολογίες αντικειμενικής αποτίμησης της ποιότητας νωπών ψαριών και αναπτύσσονται 6 μελέτες περίπτωσης, σχετικά με τις ιδιαιτερότητες της ψυχρής αποθήκευσης.

Απευθύνεται σε στελέχη ιδιωτικών επιχειρήσεων ή 3rd Party Logistics, που ασχολούνται με τη διαχείριση νωπών αλιευμάτων, καθώς και σε σπουδαστές κλάδων με άμεση ή έμμεση σχέση με τρόφιμα και Ψυκτική Αλυσίδα. Συνιστάται η συμπληρωματική μελέτη των εγχειριδίων «ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ» και «ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΨΥΞΗΣ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ». Υπενθυμίζεται ότι τα μέλη της Cryologic έχουν έκπτωση 10%, καθώς και το προνόμιο της τοποθέτησης οποιουδήποτε ερωτήματος σχετικού με την ύλη των εγχειριδίων.



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές Σελίδες](#)

Διατίθεται και σε βιβλίο και σε cd. Αριθμός σελίδων: 75

7.ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΝΟΝΕΣ ΨΥΧΡΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΚΡΕΑΤΑ - ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ - ΑΥΓΑ

Το κρέας αποτελεί σήμερα το σημαντικότερο στοιχείο διατροφής του ανθρώπου, σαν πηγή μεγάλης ποσότητας πρωτεΐνης. Το νωπό κρέας κερδίζει συνέχεια έδαφος στις προτιμήσεις, στα πλαίσια της γενικότερης στροφής των καταναλωτών προς τα φρέσκα προϊόντα. Αυτό το εγχειρίδιο, γραμμένο από άνθρωπο με 25τή εμπειρία στο κλάδο της ψύξης, έχει στόχο να εντοπίσει μεθοδολογίες εξασφάλισης άριστης ποιότητας στα νωπά κρέατα, κατά τη πορεία τους από τη «φάρμα» στο «τραπέζι». Αναπτύσσονται οι παράγοντες αλλοίωσης και ο ρόλος της ψύξης, της συσκευασίας, της ατμόσφαιρας και της υγρασίας. Επίσης, μεθοδολογίες ορθού σχεδιασμού χώρων αποθήκευσης και σωστές πρακτικές πρόψυξης, συντήρησης και μεταφοράς κρεάτων, πουλερικών και αυγών καθώς και οι τελευταίες εξελίξεις στις συσκευασίες. Τέλος, καλύπτονται οι σύγχρονες απαιτήσεις Νομοθεσίας όλων αυτών των προϊόντων.

Απευθύνεται σε στελέχη ιδιωτικών επιχειρήσεων ή 3rd Party Logistics, που ασχολούνται με τη διαχείριση νωπών κρεάτων, πουλερικών και αυγών, καθώς και σε σπουδαστές κλάδων με άμεση ή έμμεση σχέση με τρόφιμα και Ψυκτική Αλυσίδα. Συνιστάται η συμπληρωματική μελέτη των εγχειριδίων «ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ» και «ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΨΥΞΗΣ ΓΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ». Υπενθυμίζεται ότι τα μέλη της Cryologic έχουν έκπτωση 10%, καθώς και το προνόμιο της τοποθέτησης οποιουδήποτε ερωτήματος σχετικού με την ύλη των εγχειριδίων.



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές Σελίδες](#)

Διατίθεται και σε βιβλίο και σε cd. Αριθμός σελίδων: 107

8. ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ

ΝΕΟ!

Στον Ελληνικό χώρο και ειδικά στον τομέα των μικρομεσαίων επιχειρήσεων (που είναι και η συντριπτική πλειοψηφία), συχνά ο βαθμός επιτυχίας μιας επιχείρησης, εξαρτάται από την εμπειρία και τη «διορατικότητα» του ιδιοκτήτη. Σπανίως γίνεται σοβαρή προσπάθεια, τόσο στη φάση προετοιμασίας – υλοποίησης, όσο και λειτουργίας ενός επενδυτικού σχεδίου, να γίνει χρήση αναλυτικών επιστημονικών μεθόδων, τόσο για τη πρόβλεψη της πορείας της επιχείρησης, όσο και τον έλεγχο της αποδοτικότητας ήδη λειτουργούσης. Το αποτέλεσμα συχνά είναι η έλλειψη ρευστότητας και η αδυναμία εκπλήρωσης υποχρεώσεων χρηματικών καταβολών προς τους οφειλέτες (Τράπεζες, Προσωπικό, Προμηθευτές). Η αδυναμία αυτή συχνά οδηγεί σε χρεωκοπία. Ακόμη όμως και αν η επιχείρηση κατορθώνει να επιβιώνει, είναι αμφίβολο (και άγνωστο ελλείψει ορθών υπολογισμών), αν επιτυγχάνεται ουσιαστική απόδοση κεφαλαίου αυτών που διέθεσαν τα κεφάλαια. Το εγχειρίδιο αυτό έχει σκοπό να εφοδιάσει τον επιχειρηματία με το πιο σύγχρονο εργαλείο αξιολόγησης επενδύσεων : Τη μέθοδο της «παρούσας αξίας», όπου λαμβάνονται υπόψη σε ρεαλιστική βάση όλες οι παράμετροι, μεταξύ των οποίων και ο πληθωρισμός. Το κεντρικό σημείο της ανάλυσης είναι η επένδυση σε αποθήκες logistics, που αποτελεί ζωτικό τομέα στην Ελληνική Οικονομία. Το εγχειρίδιο είναι γραμμένο από άνθρωπο με 30ετή εμπειρία στο κλάδο της ψύξης. Απευθύνεται σε επιχειρηματίες, στελέχη παραγωγικών, αποθηκευτικών ή επιχειρήσεων 3rd Party Logistics και σε σπουδαστές οικονομικών – χρηματοοικονομικών κλάδων. Συνιστάται η συμπληρωματική μελέτη του εγχειριδίου «ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ».



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές Σελίδες](#)

Διατίθεται και σε βιβλίο και σε cd. Αριθμός σελίδων: 154

9. ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

ΝΕΟ!

Ζούμε σε μια σκληρή εποχή, όπου η επιβίωση των επιχειρήσεων πλέον βασίζεται στην άριστη αποδοτικότητά τους. Η παγκοσμιοποίηση έφερε τόσο έντονο ανταγωνισμό, ώστε αδεξιότητες στην ορθολογική διαχείριση των πόρων δεν συγχωρούνται πλέον και οδηγούν την επιχείρηση ένα ακόμα βήμα προς την οικονομική δυσχέρεια και τελικά στη χρεωκοπία. Η οικονομική ανάλυση δεν αποτελεί πλέον αρμοδιότητα μόνο των οικονομικών τμημάτων, αλλά το κάθε τμήμα και το κάθε στέλεχος ενός οργανισμού πρέπει να διαθέτει μια βασική υποδομή, ώστε να κατανοεί τις οικονομικές καταστάσεις (ισολογισμούς, αποτελέσματα χρήσης, ταμιακές ροές). Με το τρόπο αυτό, αφενός αποκτάει εικόνα, για το μέγεθος της οικονομικής ευρωστίας (ή αρρώστιας) του οργανισμού για τον οποίο εργάζεται και αφετέρου κατανοεί σε ποιο βαθμό αυτός ο ίδιος μπορεί να επηρεάσει τις καταστάσεις και να βοηθήσει την εταιρεία του και τους συνεργάτες του. Το πρόβλημα είναι πιο επιτακτικό για το μικρομεσαίο επιχειρηματία, που επωμίζεται όλες τις ευθύνες της εταιρείας του. Η βασική κατανόηση των οικονομικών καταστάσεων είναι απαραίτητη, για να παρακολουθεί την επίδοση της επιχείρησής του, αλλά και εκείνης των ανταγωνιστών του και να προσπαθεί να βρίσκεται «εντός των ορίων». Το παρόν εγχειρίδιο δεν έχει σκοπό να κατατοπίσει ανθρώπους ενασχολούμενους με τα οικονομικά τμήματα. Αντίθετα, σκοπός του είναι να βοηθήσει, με απλό τρόπο, όλα τα στελέχη να κατανοούν τις οικονομικές καταστάσεις, να τις αναλύουν και να ιχνηλατούν τρόπους βελτίωσης. Παρέχονται επίσης οδηγίες για βελτίωση της ρευστότητας και τον υπολογισμό του κεφαλαίου κίνησης. Απευθύνεται σε όλους τους επιχειρηματίες και στελέχη επιχειρήσεων και σε σπουδαστές οικονομικών – χρηματοοικονομικών κλάδων. Συνιστάται η συμπληρωματική μελέτη του εγχειριδίου «ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ».



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές Σελίδες](#)

Διατίθεται και σε βιβλίο και σε cd. Αριθμός σελίδων: 154

10. **ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΨΥΧΡΟΜΕΤΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ**

ΝΕΟ!

Η Ψυχομετρία είναι η επιστήμη, που εξετάζει τη συμπεριφορά του νερού που περιλαμβάνεται στον ατμοσφαιρικό αέρα, καθώς και τη συμπεριφορά του αέρα, που οφείλεται στο εμπεριεχόμενο σε αυτόν νερό (υγρασία). Ίσως δεν έχει δοθεί, από αυτούς που ασχολούνται με τη ψύξη και το κλιματισμό, η δέουσα προσοχή στο κλάδο αυτό. Ειδικά στο κόσμο της Βιομηχανικής Ψύξης, έχουμε όλοι συνηθίσει να μιλάμε για θερμοκρασία, χωρίς να δίνουμε την ίδια σημασία στην υγρασία, που όμως είναι εξ ίσου σημαντική στις περισσότερες περιπτώσεις. Αν σκεφτούμε, ότι ο αέρας είναι το «μεταφορικό μέσο», που μεταφέρει το θερμικό φορτίο από το ψυκτικό θάλαμο και το περιεχόμενό του προς τον εναλλάκτη της ψύξης, καταλαβαίνουμε πόσο σημαντικό είναι να κατανοούμε τις ιδιότητές του και το τρόπο που συμπεριφέρεται σαν φορέας θερμότητας. Το νερό αποτελεί ένα από τα συστατικά του αέρα, που ενώ είναι σε πολύ μικρή ποσότητα, επηρεάζει κατά πολύ τη συμπεριφορά του αέρα, τόσο στην άνεση που αισθάνονται οι άνθρωποι (κλιματισμός), όσο και στη διατηρησιμότητα των ευπαθών προϊόντων που αποθηκεύονται (Βιομηχανική Ψύξη). Είναι εντυπωσιακό, το πόσο ένα συστατικό του αέρα σε τόσο μικρή αναλογία, επηρεάζει τόσο πολύ τις ιδιότητές του. Ίσως και εδώ βλέπουμε πόσο σημαντική είναι αυτή η χημική ένωση (νερό) στην ίδια τη ζωή.

Το βιβλίο αυτό απευθύνεται σε όλους, όσους έχουν την ευθύνη σχεδιασμού και διαχείρισης χώρων αποθήκευσης τροφίμων ή άλλων ευπαθών προϊόντων. Ακόμη, σε σπουδαστές που μελετούν τη ψύξη και το κλιματισμό. Με τη κατανόηση των αρχών Ψυχομετρίας, οι σχεδιαστές εγκαταστάσεων Βιομηχανικής Ψύξης θα

σχεδιάζουν σωστές μονάδες, που θα ικανοποιούν τις απαιτήσεις. Οι διαχειριστές των αποθηκευτικών χώρων θα έχουν τη δυνατότητα, να προσφέρουν τις απαιτούμενες συνθήκες, σε ελεγχόμενο κόστος, ώστε να προσφέρουν στη κατανάλωση ποιοτικά προϊόντα. Ειδικά οι πάροχοι υπηρεσιών Ψυχρής Αποθήκευσης, θα γνωρίζουν τις ιδιαιτερότητες της σχετικής υγρασίας και τις απαραίτητες επενδύσεις για να τις πετύχουν. Κατ' επέκταση, θα γνωρίζουν τις οικονομικές απαιτήσεις προς τους Πελάτες τους, ώστε να τους προσφέρουν τις απαιτούμενες συνθήκες, που επιβάλλονται από τους κανονισμούς (υγρασίες).



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές Σελίδες](#)

Διατίθεται και σε βιβλίο και σε cd. Αριθμός σελίδων: 148

11.ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ ΚΑΙ ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

ΝΕΟ!

Η Γαλακτοκομία αποτελεί ένα παραδοσιακό, ή μάλλον ιστορικό κλάδο στην χώρα μας. Υπάρχουν δυνατότητας παραγωγής θαυμάσιων προϊόντων, που μπορούν να κατακτήσουν τις αγορές του κόσμου. Όμως, όπως και στα υπόλοιπα ενδογενή προϊόντα, δεν αρκεί μόνο η ποιότητα. Χρειάζεται και η ανταγωνιστικότητα. Με άλλα λόγια, να παράγουμε ποιοτικά και οικονομικά. Οι απαιτήσεις αυτές στα γαλακτοκομικά μεταφράζονται σε μια σειρά γνώσεων, απλών τις περισσότερες φορές, που όμως δεν υπάρχουν, με αποτέλεσμα είτε να έχουμε υπονόμηση της ποιότητας είτε της κερδοφορίας. Το εγχειρίδιο αυτό, έχει σκοπό να καλύψει τις ανάγκες ανθρώπων, που ασχολούνται αμέσως ή εμμέσως με το επάγγελμα της γαλακτοκομίας. Και το επάγγελμα αυτό είναι ευρύτατο : Εκτός από τους εργαζόμενους στη παραγωγή γάλακτος, γιαουρτιού, τυριού, παγωτού, βουτύρου κλπ, περιλαμβάνονται οι ενασχολούμενοι με την εφοδιαστική τους αλυσίδα (αποθήκευση – μεταφορά), αλλά και οι ασχολούμενοι με τις ψυκτικές

εγκαταστάσεις, που αφορούν τη παραγωγή και τα logistics των προϊόντων αυτών. Αυτό το εγχειρίδιο, γραμμένο από άνθρωπο με 30ετή εμπειρία στο κλάδο της ψύξης, έχει στόχο να εντοπίσει μεθοδολογίες εξασφάλισης άριστης ποιότητας στα γαλακτοκομικά, κατά τη πορεία τους από τη «φάρμα» στο «τραπέζι». Εξετάζονται χωριστά το γάλα, τα γιαούρτια, τα τυριά και τα παγωτά. Σε κάθε κατηγορία, αναπτύσσονται οι τεχνικές Βιομηχανικής Ψύξης και Αποθήκευσης. Ακόμη, παρουσιάζεται η τεχνική της ψηλής παστερίωσης και ασηπτικής συσκευασίας. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη παραγωγή του παγωτού.

Απευθύνεται σε στελέχη ιδιωτικών επιχειρήσεων Γαλακτοκομίας – Τυροκομίας – Παγωτοβιομηχανίας, ή 3rd Party Logistics, που ασχολούνται με τη διαχείριση Γαλακτοκομικών, καθώς και σε σπουδαστές κλάδων με άμεση ή έμμεση σχέση με τρόφιμα, Ψυκτική Αλυσίδα και Βιομηχανική Ψύξη. Συνιστάται η συμπληρωματική μελέτη των εγχειριδίων «ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ» και «ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΨΥΞΗΣ ΓΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ».



[Πίνακας Περιεχομένων](#)

[Δειγματικές Σελίδες](#)

Διατίθεται και σε βιβλίο και σε cd. Αριθμός σελίδων: 139