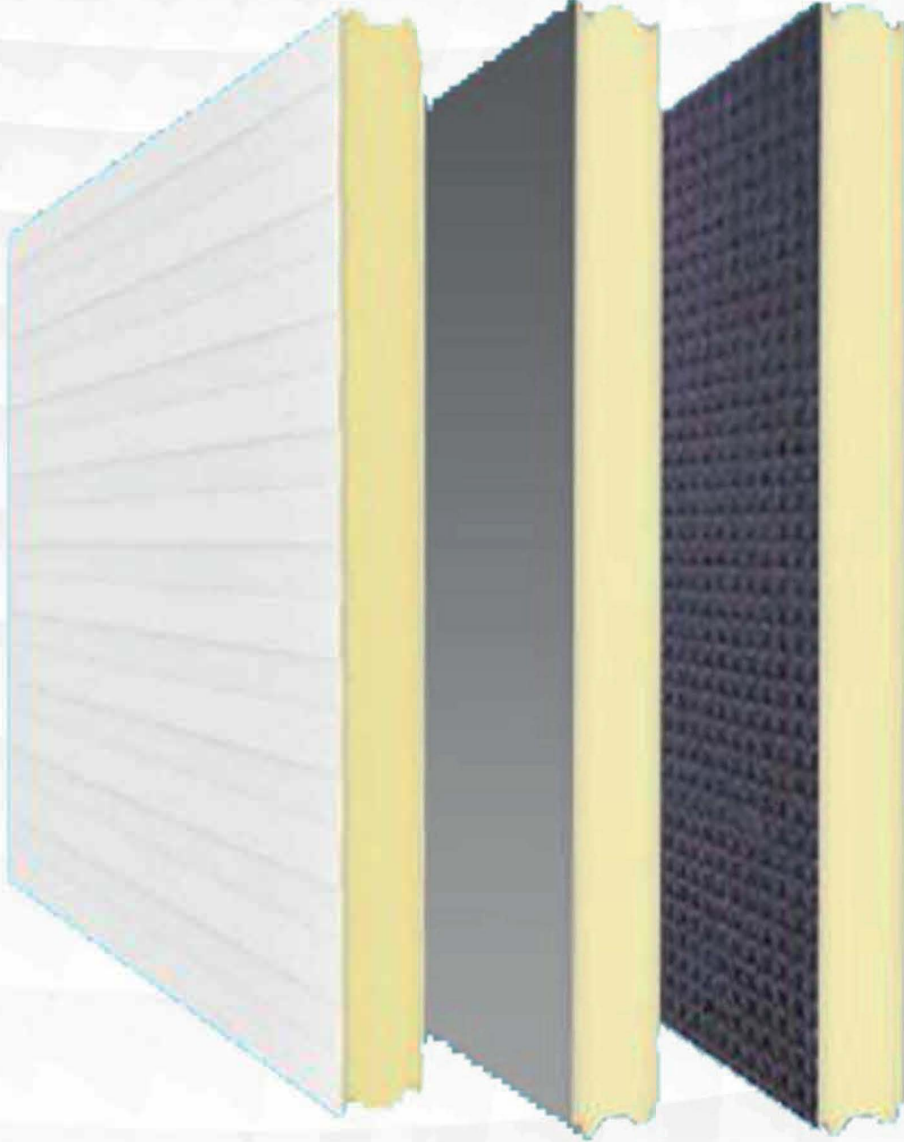


SOĞUK ODA PANELLERİ

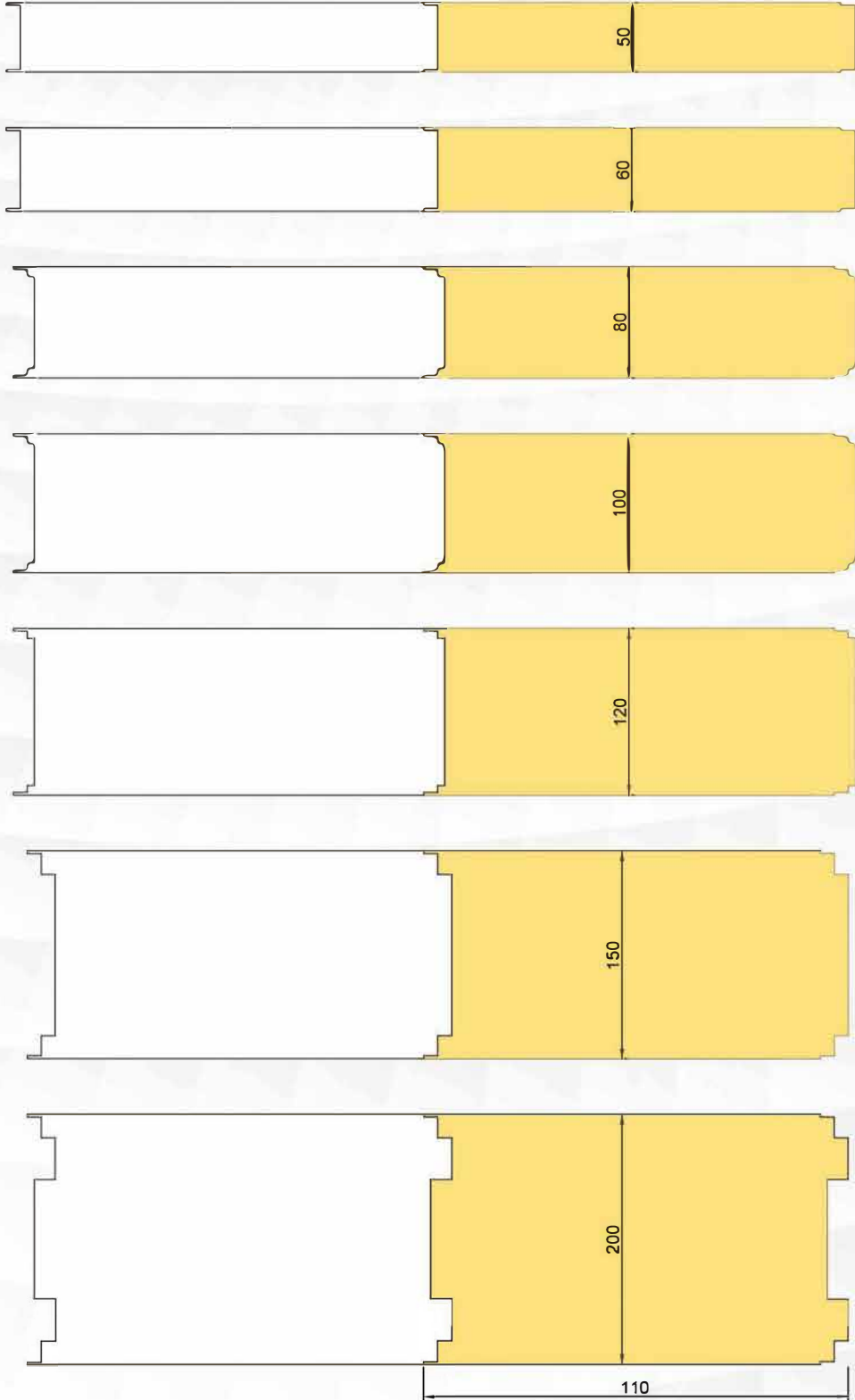
**Tavan
Paneli**

**Duvar
Paneli**



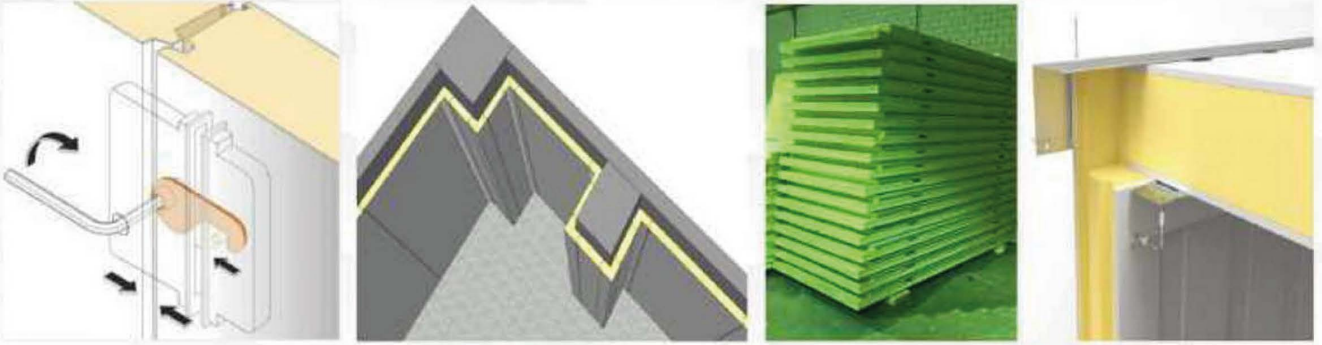
**Zemin
Paneli**

SOĞUK ODA PANELLERİ mm



SOĞUK ODA PANEL ÖZELLİKLERİ

- Odaların duvar ve tavan kısımları poliüretan dolgulu, birbirine geçmeli ve eksantrik kilitli sandwich panellerden oluşmaktadır.
- Soğuk hava depolarında panel kalınlıkları 80/100/120/150mm su oluklu olarak üretilmektedir.
- Duvar ve tavan panellerinin her iki yüzeyi, 0.50mm kalınlığında galvaniz sac üzerine (RAL 9002) renk kodunda polyester boyalı, PVC kaplama, krom olarak olarak tercihe göre üretilmekte, koruyuculu ve sonradan çıkartılabilen polietilen film ile kaplıdır.
- Panel poliüretan yoğunluğu 42 (-/+2) kg/m³ olup, DIN4102 normuna uygun olarak, B2 yanmazlık özelliğine sahiptir.
- Plywood ve krom zemin panellerinde kilitli sistem olarak üretilmekte ve m²'ye 1.50 TON yük taşıma kapasitesine sahiptir.



SOĞUK ODA KAPI ÖZELLİKLERİ

- Soğuk oda kapıları projeye göre belirtilen ölçü ve kalınlıklarda üretilmektedir.
- Kapı kasalarımızda özel dizayn edilmiş olan alüminyum profiller kullanılmaktadır.
- Kapılarda içerden açılabilen emniyet mekanizması mevcuttur.
- Bütün kapılar ısı yalıtımlı olup iç ve dış sacları RAL 9002 galvaniz üzeri boyalı, PVC ve krom olarak tercihe göre üretilmektedir.
- Kapıların tüm izolasyon malzemesi olarak 42 kg/m³ (± 2 kg) yoğunlukta B2 poliüretan enjekte edilerek üretilmektedir.
- Negatif soğuk odaların kapıları ısıtıcı üretilmektedir.
- Kapı eşiklerinde paslanmaz darbeye dayanıklı sac kullanılmaktadır.
- Kapılar 80/100/120/150mm kalınlığında üretilmekte ve isteğe göre ısıcam uygulaması yapılabilmektedir.
- Soğuk oda kapıları sürgülü, çarpma, flip-flap bar, dikey seksünel kapı olarak dizayn edilip üretilmektedir.



CİHAZ ÖZELLİKLERİ

- Üretimini yapmış olduğumuz soğutma cihazları AB standartlarında olup elektrik panoları üzerindedir.
- Hermetik, yarı hermetik ve vidalı olarak kapasiteye göre dizayn edilip üretilmektedir.
- Soğutma cihazları split, monoblok ve merkezi sistem olarak üretimi yapılmakta, cihaz şase ve kabinleri CNC tezgahlarda dizayn edilip işlenmekte, korozyona ve coğrafi koşullara dayanıklı RAL 9002 elektrostatik fırın boya ile boyanmaktadır.
- Tüm cihazlar ISO - 9001:2000 kalite güvence sistemi altında üretilmekte ve üretimde kullanılan tüm soğutma ekipmanları alanında en iyi dünya markalarından seçilmektedir.
- Cihazlar +15°C/+5°C/-5°C/-18°C/-25°C/ -35°C/-45°C olarak istenilen sıcaklıklarda ve coğrafi şartlara uygun olarak tasarlanıp üretilmektedir.



EVAPARATÖR/SOĞUTUCU ÖZELLİKLERİ

- Üretimini yaptığımız iç soğutucular hava soğutmalı olup genleşme ve ısı transferlerini bakır boru ve alüminyum lamellerle sağlamaktadır.
- Negatif ve pozitif soğutucularda standart olarak rezistans kullanmakta ve negatif soğutucularda zırlı drenaj rezistansı kullanılmaktadır.
- Soğutucular IP55 standartlarında üretilip galvaniz üzeri korozyona ve coğrafi koşullara dayanıklı RAL 9002 elektrostatik fırın boya ile boyanmaktadır.
- Soğutucularda tercih ettiğimiz ekipmanlar (rezistans, fan, elektrik bağlantı elemanları) alanında en iyi dünya markalarından seçilmektedir.
- Soğutucular boyalı ve krom olarak tercihe göre ISO - 9001:2000 / CE kalite güvence sistemi altında üretilmektedir.

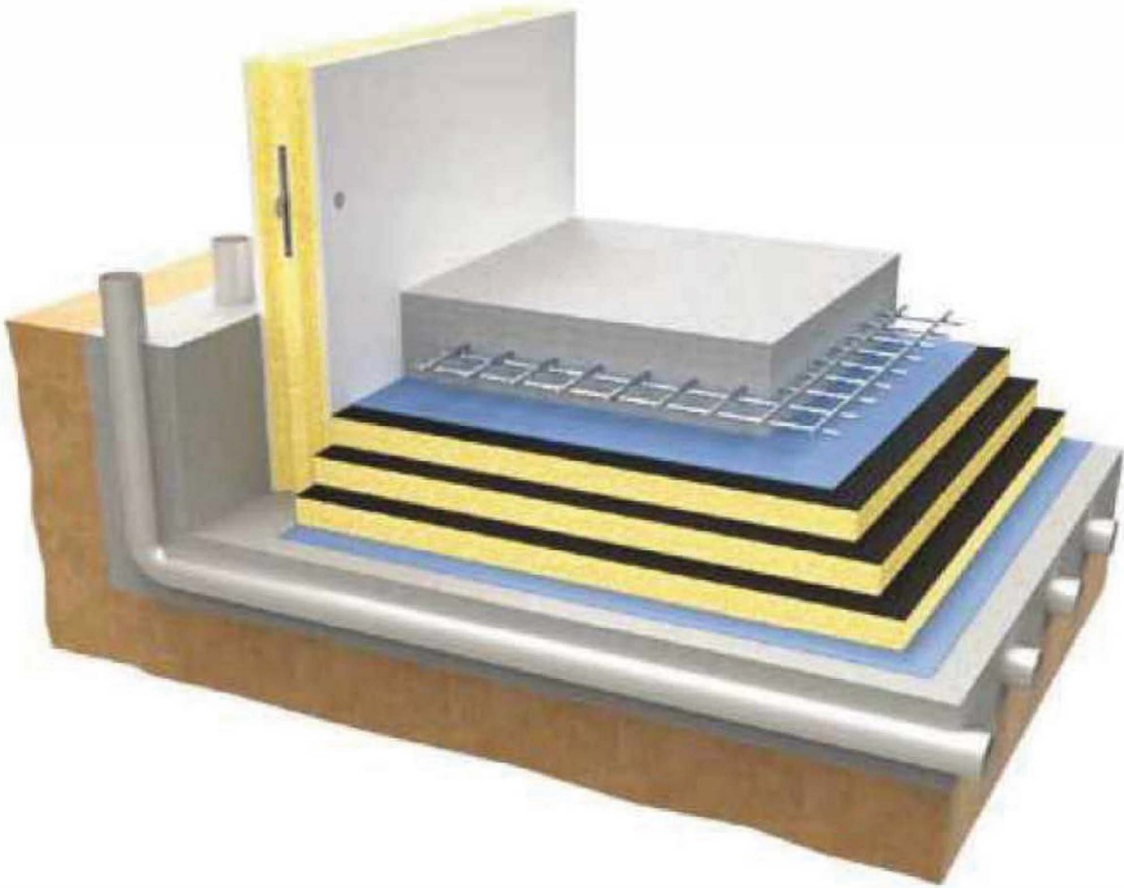
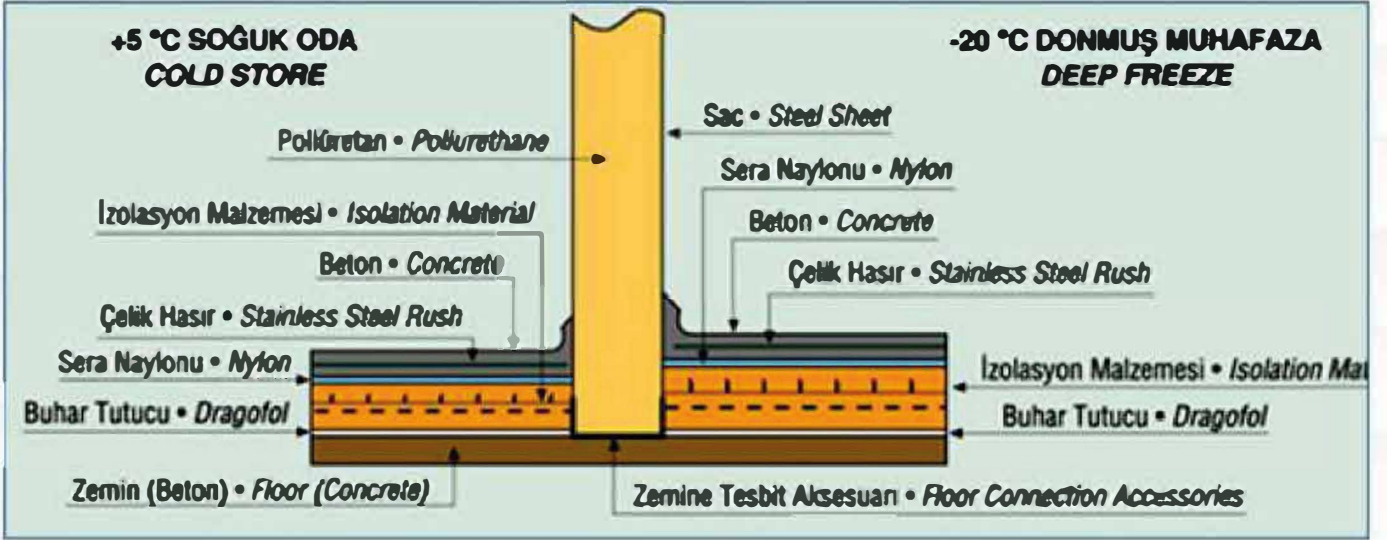


ELEKTRİK PANOLARI

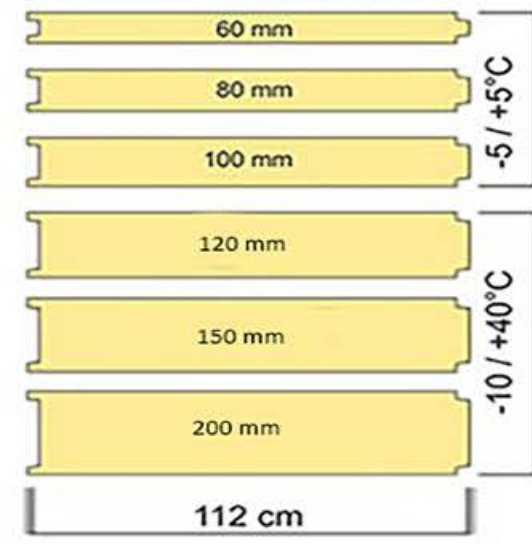
- Üretimini yapılan cihazların elektrik panolarında, siemens, telemecanik, schneider ABB markalarını, Otomasyon ve dijitalerde Dixell, Eliwell ve Karel markalarını tercih etmekteyiz.



SOĞUK ODA ZEMİN DETAYI

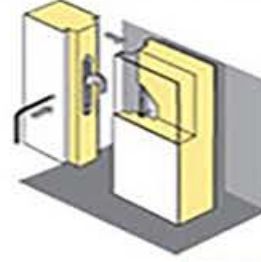


STANDART KALINLIKLAR

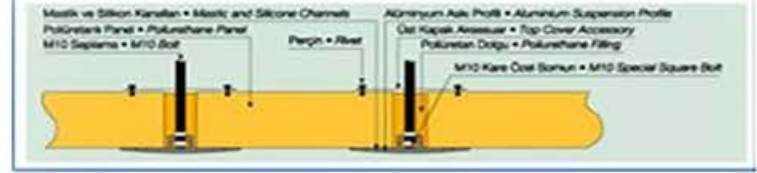


PANEL MONTAJ DETAYLARI / PANEL MOUNTING DETAILS

PANEL KİLİT SİSTEMLERİ

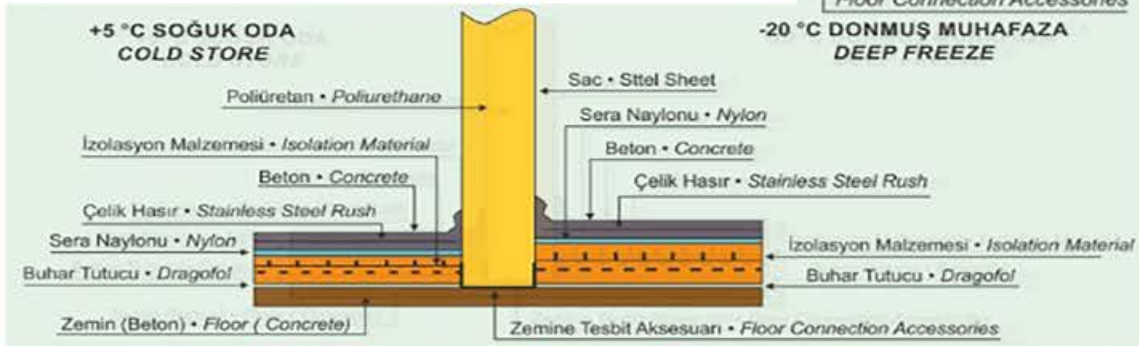
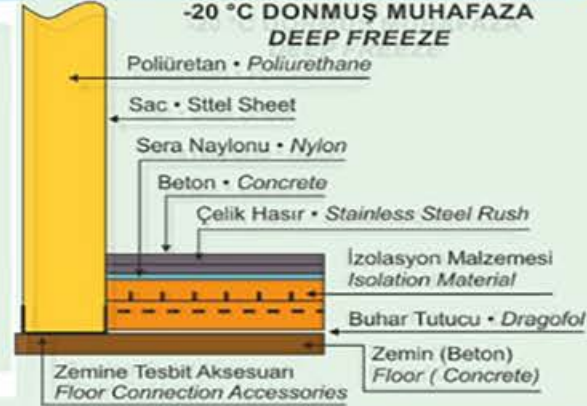
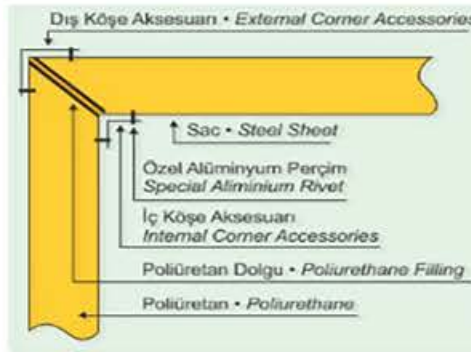
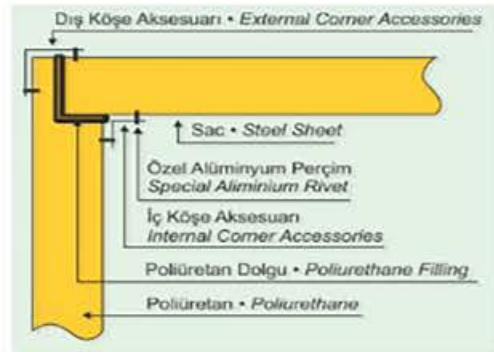


ALIKAR
SOĞUTMA CİHAZLARI
ali@alika.com.tr | www.alika.com.tr



Depolama Sıcaklıklarına Göre Önerilen Panel Kalınlıkları

Oda/Depo	Türü Derecesi	Panel Kalınlığı
Serin Odası	(+6°C/+16°C)	60 mm
Soğuk Odası	(-3°C/+6°C)	80-100 mm
Donmuş Odası	(-18°C/-25°C)	120-150 mm
Şok Odası	(-35°C/-40°C)	150-200 mm





TAZE ÜRÜNÜN SOĞUK HAVA İLE MUHAFAZASI

SOĞUK HAVADA MUHAFAZA EDİLECEK KİVİNİN HASAT OLGUNLUĞUNDA TOPLANMASI GEREKMEKTEDİR. HASAT OLGUNLUĞU İÇİN MEYVE SUYUNDA SUDA ÇÖZÜNEN KATI MADDE MİKTARININ %5.5-6.5 OLMASI İSTENMEKTEDİR. İYİ OLGUNLAŞAN MEYVEDE SUDA ÇÖZÜNEN KATI MADDE MİKTARI %7.9 OLMAKTADIR. KİVİ HASAT SONRASI OLGUNLAŞAN MEYVELER GRUBUNA GİRMEKTEDİR.

MEYVEDE HASAT SONRASI FİZYOLOJİK VE MİKROBİYOLOJİK OLAYLARIN DEVAM ETMESİ NEDENİ İLE ÖN SOĞUTMA YAPILMASI ÖNERİLMEKTEDİR. ÜRÜNÜN HASADINDAN TÜKETİMİNE KADAR GEÇEN SÜREDE KALİTE VE AĞIRLIK KAYIPLARINI ASGARIYE İNDİRMEK İÇİN BAHÇEDEKİ ÜRÜN SICAKLIĞININ BİR AN ÖNCE 0°C'YE SOĞULTULMASI ÖNEM TAŞIMAKTADIR.

SOĞUKTA MUHAFAZA EDİLEN HAYWARD ÇEŞİDİ KİVİ 0°C'DE %90-95 ORANSAL NEM ORTAMINDA 3-6 AY TAZELİĞİNİ KORUMAKTADIR. KİVİNİN 0°C YERİNE 2°C'DE DEPOLANMASI DURUMUNDA DEPO ÖMRÜ 1-2 AY AZALMAKTA DİR. MEYVE SICAKLIĞININ 0°C'DEN 5°C'YE ÇIKARILMASI DURUMUNDA TERLEME DÜZEYİ 2 KATINA ÇIKMAKTA VE DEPOÖMRÜ YAKLAŞIK YARIYA İNMEKTEDİR.

KİVİ MUHAFAZSINDA EN ÖNEMLİ SORUN MEYVE ETİNİN YUMUŞAMASIDIR. KONTROLLÜ ATMOSFER KOŞULLARINDA ETİLEN ÜRETİMİ SINIRLANARAK MEYVE ETİ SERTLİĞİ UZUN SÜRE KORUNABİLMEKTEDİR. YAPILAN BİR ÇALIŞMADA HAYWARD KİVİ ÇEŞİDİNİN; %2 O₂ VE %5 CO₂ İÇEREN KONTROLLÜ ATMOSFER ORTAMINDA, 0°C SICAKLIKTA VE %85-90 ORANSAL NEM KOŞULLARINDA 5 AY MUHAFAZA EDİLMİŞTİR.

KİVİNİN SOĞUKTA MUHAFAZA KOŞULLARI;

- KİVİ 0°C / 1°C'DE MUHAFAZA EDİLMELİDİR.
- DEPONUN ORANSAL NEMİ %95 OLMALIDIR.
- ETİLEN MEYVEYİ ÇABUK OLGUNLAŞTIĞI İÇİN HAVA DOLAŞIMI GEREKMEKTEDİR.
- ETİLEN OLUŞTURULAN ELMA VE ARMUT GİBİ MEYVEKERLE BİR ARADA DEPOLANMAMALIDIR.
- KONTROLLÜ ATMOSFERDE %2 O₂ VE %5 CO₂ İLE YUMUŞAMA ÖNLENEBİLMEKTEDİR.



TAZE ÜRÜNÜN SOĞUK HAVA İLE MUHAFAZASI

DEPOLANACAK MEYVELERİN RENGİ GELİŞMİŞ VE ANCAK YUMUŞAMAMIŞ OLMALIDIR. ÇÜNKÜ BELLİ BİR OLGUNLUĞA ULAŞMIŞ MEYVELER, DEPOLAMA SONUNDA TÜKETİME ELVERİŞLİ BİR YAPI KAZANAMAZLAR. ŞEFTALİ NAKLİYE VE SEZON İÇİNDE UZUN SÜRECEK İŞLEMLER İÇİN DEPOLANIR. GENELDE SAĞLAM MEYVELER -1/0°C'DE 2-4 HAFTA DEPOLANABİLİR. ERKEN HASAT EDİLEN CİNSLERİN DEPO ÖMRÜ ÇOK KISADIR. GEÇ HASAT DÖNEMİNDEKİ CİNSLERİ 4-5 HAFTA DEPOLANABİLİR. CLİNGSTONE CİNSLERİ KONSERVE İŞLEME SEZONUNU UZATMAK İÇİN 4 HAFTAYA KADAR DEPOLANABİLİR.

3-4 HAFTADAN UZUN SÜRE İLE SOĞUK DEPODA TUTULAN MEYVELER, SICAK ORTAMA ALINMALARINI TAKRİBEN MEYDANA GELEN OLGUNLAŞMAYI GERÇEKLEŞTİRMEZLER. MEYVE ETLERİ YUMUŞAK, YAĞLI, MANTARSI BİR HAL ALIR VE ÖZELLİKLE ÇEKİRDEK ETRAFINDA KAHVERENGİLEŞME OLUR. RENK MATLAŞIR VE TAT KAYBI MEYDANA GELİR. BU TÜR BOZULMAYA "İTERNAL BREAKDOWN", "MEALLY BREAKDOWN" VEYA "WOOLİNESS" DENİR. BU TİP BOZULMALARI AZALTMAK İÇİN ŞEFTALİLER DEPOYA KONULMADAN ÖNCE 1-3 GÜNLÜĞÜNE 21-24°C'DE BİR ÖN OLGUNLAŞTIRMAYA TABİİ TUTULABİLİRLER.

	SICAKLIK °C	DEPOLAMA SÜRESİ	BAĞIL NEM VEYA AMBALAJ
NORMAL DEPO	0°C	2-6 HAFTA	%90-95
ATMOSFER KONTROLLÜ DEPO	0°C	4-8 HAFTA	%90-95
DONMA NOKTASI	-1°C		
DONDURULMUŞ	18°C	1 YIL	BUHAR GEÇİRMEYEN PAKET
	-23°C	12-16 AY	
KONSERVE	18°C	9-12 AY	
	4°C	2 YIL	

*HASAT SONRASINDAKİ OLGUNLUĞA VE CİNSİNE BAĞLI

*ATMOSFER KONTROLLÜ DEPO=%1-2 OKSİJEN+ %3-5 KARBONDİOKSİT ŞEFTALİDEKİ OLGUNLAŞMA VE YUMUŞAMAYI YAVAŞLATMAKTADIR. %4-6 OKSİJEN+ %15-17 KARBONDİOKSİT UZUN MESAFELİ NAKLİYELERDE, HASARI AZALTMAK VE SOĞUK VURMASI NETİCESİNDE MEYDANA GELEBİLECEK İÇTEKİ BOZULMAYI AZALTMAK İÇİN KULLANILABİLİR.



- Doğrudan doğruya dış mekâna açılan depo kapıları yerine koridor kullanılması iyi bir muhafaza için şarttır.
- Adi ahşap depo kapıları yerine izotermik kapıların kullanılması gerekir.
- Mandalina kasalarının doğrudan zemin üzerine dizilmesi yerine paletlerle dizilmesi iyi bir havalanma için gereklidir.
- Depo içinde iyi bir havalandırma olacak kadar arada boşluklar kalacak şekilde kasaların yerleştirilmesi gerekmektedir.
- Düzensiz gelişigüzel havalandırma yapmak yerine, zorunlu havalandırmanın zaman saatlerine bağlı aspiratörlerle veya diferansiyel termostata bağlı aspiratörlerle yapılması gerekmektedir.
- Depolara ve koridora havalandırma bacaları açılması gerekmektedir.



Depolanma süresince meydana gelen kayıpların çoğunluğu fungusların sebep olduğu bozulmalardır. Bunu önlemek için fungusitli kâğıtlara sarmak gerekmektedir.

Erken hasat edilen narenciye türlerine hasattan sonra 28- 29 °C'de %90-96 bağıl nemde 36 saat süre ile etilen gazı uygulanır.

Üründeki su kaybını önlemek için uygun bir benzimidazole fungusiti veya diğer fungusit bileşenlerinin de katıldığı mumlama uygulanabilir.



Nar bitkisinin tohumları meyve olarak tüketilmektedir. erdiği sitrik asit cinsinden % asit miktarlarına göre; asitliği % 0-1 arasında olanlar tatlı nar, % 1-2 arasında olanlar mayhoş nar ve %2 den fazla asit içeren narlar da ekşi nar olarak sınıflandırılmaktadır. Soğuk muhafazada ekşi nar eşitleri tercih edilmektedir. Hicaz nar mayhoş narlar arasında soğuğa dayanıklı bir çeşit olarak gösterilmektedir.

Nar için optimum depolama koşulları ise 5/7 °C'de %85-90 bağıl nem ortamında 5-6 ay muhafaza edilmektedir. Bazı kaynaklar muhafaza sıcaklığının 5 °C'nin altına düşmesiyle soğuk zararlanmalarını görüleceğini öne sürmüştür. Bazı kaynaklarda ise 0/1 °C'de %95 bağıl nemde 6 aya kadar depolanabileceğini göstermektedir. Soğuk zararlanmasının başlıca belirtileri, yüzeyde küçük çukurlar, kabuğun esmerleşmesi, i zarlardan ve bölme aralarındaki doku renginin solması ve esmerleşmesi gibi değişmelerdir.

Yapılan araştırmalar narın ağırlık kaybına duyarlı olmasına dikkat çekmektedir. 45 günlük muhafaza süresince % 15-17 oranında ağırlık kaybının meydana geldiği kaydedilmektedir. Kontrollü atmosfer muhafazasında narın %4-6 oksijen ve %13- 16 karbondioksit içeren atmosfer koşullarında muhafazası önerilmektedir.



Taze Ürünün Soğuk Hava ile Muhafazası

Meyvenin kabuğunun dayanıklı olması nedeniyle taşıma ve muhafazaya uygun bir meyvedir. Meyvenin iri olması nedeniyle hasadı kısa sürmektedir. Narın hasadı ağustos-kasım ayları arasında 2-3 defa yapılmaktadır. Meyveler üzerinde 1-2 mm sap kalacak şekilde makasla kesilerek hasat edilmektedir. Sonbaharda hasat edildiğinden serin ve nemli yerlerde 2-3 ay muhafaza edilebilmektedir.

Hasat zamanının tespitinde çeşide özgü renk ve iriliğin oluşması gözetilmektedir. Tat kontrolü, kaliks uçlarının açılması ve suda çözünen katı madde miktarının artışı ile hasat olgunluğu belirlenmektedir.

Muhafaza edilecek narın çürüme riskine karşı yağmurlardan hemen sonra hasat edilmesidir. Muhafazaya alınmadan önce çatlak, güneş yanığı, yaralı ve çürük meyvelerin ayrılması, kabuk renginin ve meyvenin yumuşaklığının ideal olması, içteki tanelerin büyüklüğünün ve yoğunluğunun orantılı olması istenmektedir. Depolanacak meyvelere hasattan 15 gün önce 0,06 dozunda izin verilen fungusit uygulanması depolama sürecindeki bozulmaları önlemektedir.



Ürünün Dondurularak Muhafazası

İri taneli, yumuşak çekirdekli, tek düze kırmızı renkli, tatlı ve aroması zengin çeşitler dondurulmaya elverişlidir.

Nar dış kabuklarından ve iç zarlarından ayrıldıktan sonra tanelenmiş olarak dondurulmaktadır. Dondurma işlemi soğuk havalı sistemlerde, oda veya tünel tipi dondurucularda, ambalajlı şekilde, naturel veya katkılı olarak yapılabilmektedir. Nar taneleri %40 şeker içeren şurup katkısı ve antioksidan etkisinden yararlanmak amacıyla %0.01 oranında askorbik asit katkısıyla dondurulmaktadır.



Olgunlaşma etlerin katkı maddeleri ile karıştırıldığı safhada başlar. Bu safhada etten sızan et suyu, katkı maddeleri içinde bulunan çeşitli mikroorganizmalar özellikle Lactobacillus, Streptococcus, Pediococcus, Micrococlar vb. tarafından besi yeri olarak kullanılmak suretiyle hızla bir asit ortam oluşturmaktadır. Bu asit ortamda kas lifleri şişerek ve lifler arası bağ doku parçalanmak süratiyle lifler birbirinden ayrılır. Kas glikojeni bu safhada fermantasyona uğrayarak laktik aside çevrilmiştir. Bu devrede etin rengi soluk pembeden donuk griye dönmüş olup, etin lezzeti ekşimsi özelliktedir. Bu olaylar sonucunda asetik asit, formik asit, tartarik asit, propionik asit gibi asitler de oluşmaktadır. Bu açığa çıkan asitlerin miktarı olgunlaşmanın ilerlemesi ile artar ve başlangıçta 5.8 - 6.0 olan pH tekrar yükselmeye başlar fakat hiçbir zaman yeni doldurulduğu durumdaki pH derecesine yükselemez.



Olgunlaşma periyodunda nitrat ile üretilen ürünler 18- 22 °C'de nitrit ile üretilen ürünler 24-26 °C'de tutulmalıdır. Olgunlaşma periyodunun ilk saatlerinden başlayarak ürün kurumaktadır. Bu nedenle ortam bağıl nemi ve hava akımı kontrol edilmelidir. Bağıl nem başlangıçta %95 olmalı 7. güne kadar kademeli olarak %75-80'e kadar indirilmelidir. Olgunlaştırma depolarında bağıl nem kontrolü yapılamıyorsa sucuklar ihtiyaç duyulan nemi sağlamak üzere ıslatılırlar.

Olgunlaştırma periyodu sonunda gerekli tat koku gelişmiş, yapısal oluşum tamamlanmış, nem mevzuatta belirtilen limitlere inmişse etiketleme ve ambalaj aşamasına geçilir.



ET VE ET ÜRÜNLERİNİN MUHAFAZA SÜRE VE SOĞUTMA DEĞERLERİ

Taze et ve et ürünleri	Soğuk hava (4 °C)	Dondurucu (-18 °C)
Biftek	3-5 gün	6-12 ay
Kuzu paça	3-5 gün	6-9 ay
Rosto	3-5 gün	4-6 ay
Sosis paketsiz	2 hafta	1-2 ay
Bacon	1 hafta	1 ay
Çiğ sosis (dana, hindi, domuz)	1-2 gün	1-2 ay



Armut, bugün dünyada elma kültürünün yayıldığı hemen her yerde yetiştirilmektedir. Ancak, armut elmalara göre, sıcağa ve kurağa karşı daha az hassasiyet gösterdiğinden Akdeniz' in sıcak iklimli bölgelerinde de ekonomik olarak yetiştirilebilmektedir. Dünyada armut üretiminde Çin, İtalya, ABD söz sahibidir.

Pears. Today pears are grown almost everywhere in the world and spread like apples. However, economically compared to apples, pears can be grown in hotter climates of the Mediterranean because pears are less sensitive to heat and drought. Pear producing countries in the world include China, Italy and the United States.

الكمثرى. تزرع الكمثرى اليوم في كل مكان تقريبًا في العالم وانتشرت مثل انتشار التفاح. ومع ذلك، اقتصاديًا بالمقارنة مع التفاح يمكن زراعة الكمثرى في المناخات الحارة في البحر الأبيض المتوسط لأن الكمثرى أقل حساسية للحرارة والجفاف. من الدول المنتجة للكمثرى في العالم الصين وإيطاليا والولايات المتحدة