

Obecnie, w celu wykrycia zagrożenia samozapłonu, na dużych hałdach stosuje się termowizję, która wykrywa nawet kilkustopniowe różnice temperatur na głębokości do kilku metrów. Dzięki termowizji można ustalić wielkość zagrożenia oraz jego intensywność.

Zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania mogą być wynikiem procesów biochemicznych, mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych, które wpływają na jakość produktów.

Zmiany jakościowe produktów mogą być pożądane lub nie. Do pożądanych zmian zalicza się poprawę wyglądu, smaku i zapachu, natomiast zmiany niepożądane to takie, które obniżają jakość produktów oraz wartości odżywcze i technologiczne.

Procesy, które zachodzą w żywności podczas przechowywania, to oddychanie, dojrzewanie, wysychanie oraz kiełkowanie.

Oddychanie to proces zachodzący w surowcach, które nie zatraciły cech żywych organizmów. Powoduje obniżenie wartości odżywczej produktu wraz z wydłużaniem się czasu przechowywania.

Dojrzewanie to proces odbywający się pod wpływem enzymów zawartych w tkankach. Prowadzi do poprawy wyglądu, smaku i zapachu warzyw, owoców oraz mięsa. W większości przypadków celem przechowywania jest zahamowanie procesów dojrzewania. Aby to osiągnąć, obniża się temperaturę przechowywania produktów. Czynniki regulującymi proces dojrzewania są również zawartość tlenu i dwutlenku węgla w atmosferze oraz wilgotność. Proces dojrzewania może być także pożądany do pewnego stopnia przetworzenia produktu, po którym należy go natychmiast przerwać, aby produkt nie zaczął tracić swoich właściwości. Zahamowanie procesu dojrzewania może odbywać się poprzez odpowiednie opakowanie surowców, np. próżniowe lub z wykorzystaniem dwutlenku węgla.

Wysychanie to zjawisko fizyczne prowadzące do utraty wody z tkanek. Powoduje wiotczenie i kurczenie się produktów. Jest zjawiskiem niepożądanym podczas procesu przechowywania, ponieważ wpływa niekorzystnie na wartość odżywczą warzyw, owoców i mięsa oraz zmniejsza zawartość witaminy C.

Kiełkowanie to proces występujący w surowcach roślinnych. Jest zjawiskiem niepożądanym, któremu należy zapobiegać lub je opóźniać poprzez przechowywanie surowców w pomieszczeniach chłodnych i suchych. Kiełkowanie występuje głównie podczas składowania owoców i warzyw.

Zachowanie właściwych norm przechowywania zabezpiecza towary przed psuciem się oraz stratami składników odżywczych. Ograniczenie negatywnego działania takich czynników, jak wilgoć, temperatura, światło i powietrze, wpływa na wyższą jakość magazynowanych zapasów. Dlatego podczas procesu przygotowania zapasów do przechowywania należy zachować zasadę optymalnego wykorzystania powierzchni magazynowej przy zachowaniu odpowiednich warunków przechowywania. Zapewnienie najwyższych standardów podczas całego łańcucha dostaw gwarantuje wysoką jakość towarów.

Do czynności związanych z przygotowaniem ładunku do przechowywania należą prace związane z magazynowaniem, obejmujące czynności rozładunkowe i załadunkowe towarów. W ich zakres wchodzi również obsługa urządzeń transportowych wewnątrz magazynu – wózków paletowych, suwnic, przenośników – oraz ręczne przenoszenie i podnoszenie ładunków.

Celem procesu magazynowania jest właściwe przechowywanie ładunków i przez to zapewnienie im jak najdłużej pożądanej jakości. Procesy magazynowe obejmują również czynności zmierzające do kontroli bieżącego stanu magazynowego. Bieżąca **informacja**