تقنية البلازما الباردة: تساعد في ضمان إطالة عمر الطعام. تُعرف البلازما، بعد المواد الصلبة والسائلة والغازية، تُنتج هذه التقنية تثبيطًا للميكروبات، مما يُطيل مدة نضارة الطعام الجديد. وهو عدم فعاليتها ضد البكتيريا وإنزيمات الأنسجة. يؤثر جهاز البلازما، جميعها على مدى فعالية تثبيط الميكروبات. تتفوق البلازما الباردة على البلازما الدافئة من حيث قتل الجراثيم الميكروبية، وحماية الطعام من مسببات الأمراض الخطيرة،

Summarized by © lakhasly.com