

Chłodnictwo

Chłodnictwo, rozumiane jako technika przechowywania lub schładzania produktów (np. żywności), sięga swymi początkami starożytnej Mezopotamii (ok. 3 tys. lat p.n.e.), jak również kraju Inków oraz starożytnej Grecji. Już wówczas bowiem stosowano "naturalne czynniki chłodnicze", jakimi są śnieg i lód, a za komory chłodnicze służyły piwnice lub specjalnie konstruowane zasobniki (doły), które ochraniano materiałami izolacyjnymi (słoma, siano, suche liście itp.). Tak przygotowane komory mogły być wykorzystywane wiele miesięcy, co należy uznać za pierwowzór naturalnej techniki chłodniczej, stosowanej w takim samym rozumieniu w czasach nowożytnych. Dopiero wraz z rozwojem techniki opracowano kilka urządzeń stanowiących pierwowzór dzisiejszych agregatów ziębnych i lodówek (połowa XIX wieku), lecz próby ich wykorzystania dla celów chłodniczych i klimatyzacyjnych nie zyskiwały wówczas ogólnego uznania, z uwagi na wysoki koszt oraz bardzo skomplikowaną konstrukcję. Taniej było dostarczać statkiem chłodnią lód naturalny np. do Australii, aniżeli wyprodukować tę samą jego ilość na miejscu, tym bardziej, że znane już były "silniejsze" materiały chłodnicze, jak np. mieszanina lodu/śniegu i saletry (1607 r.). Stąd właściwie, do czasu usprawnienia obiegu chłodniczego i opracowania technicznie niezawodnych urządzeń (przełom XIX i XX wieku), lód i mieszanki chłodnicze na nim oparte długo jeszcze stanowiły - a rzecz można, że w wielu miejscach na Ziemi stanowią nadal - podstawowy "nośnik zimna", z uwagi na dostępność oraz łatwość transportu.