

Otázka: Vlivy působící na zboží

Předmět: Zbožíznalství

Přidal(a): veronika28

Vlivy působící na zboží

- působí ve sféře oběhu zboží
- mohou zboží změnit natolik, že se stane nejakostním, nekvalitním, nepoužitelným
- změny v užitné hodnotě mohou být **dočasné** (po skončení vlivu zanikají) **trvalé** (neprodejnost, nepoužitelnost,...)

Druhy vlivů

- Fyzikální
- Chemické
- Fyzikálně chemické
- Biologické
- Morální opotřebení
- Společenské (škody na zboží, krádeže)

Vlivy mechanické

- Působí na zboží převážně při přepravě, skladování, ale i při prodeji
- Do mechanických vlivů **řadíme:**
 - a) tlaky – při stohování výrobku, při ukládání většího množství

- b) nárazy – vznikají při pádech a při vzájemných nárazech zboží (přeprava)
 - c) vibrace – otřesy při dopravě
-
- působení těchto vlivů nelze úplně vyloučit
 - zmírňuje se vhodnou volbou obalů, dopravních prostředků

1. Vlivy fyzikální (klimatické)

TEPLOTA

- ovlivňuje vlastnost zboží např. plasty, drogistické zboží
- pro tyto druhy existuje určitá teplota, která je pro udržení jakosti nejvhodnější
- zvláště nepříznivě působí **změny teploty**

Stoupající teplota

- tání látek s nízkým bodem tuhnutí (rozmražené výrobky, deformace svíček,...)
- enzymatické procesy ovlivňuje v přírodních tkaninách a tím urychlíme rozklad
- příznivé podmínky pro růst mikroorganismů zejména u potravin (plísně)
- zvyšuje odpařování vody a těkavých látek (vysychání potravin, odpařování lihu)
- způsobuje sublimaci (vyplňování tuhé látky) dezodorantů
- je příčinou srážení emulzí (pleťové krémy, majonéza)
- zvyšuje objem a délku výrobků s vysokou roztažností

Klesající teplota

- vylučování rozpuštěných látek (zákal piva, zákal voňavek)
- křehkost většiny výrobků z plastů včetně obalů
- rozpad emulzí

Teploty pod bodem mrazu

- znehodnocení některých druhů potravinářského zboží i průmyslového (brambory,...)
- roztržení obalů u výrobků s vyšším obsahem vody

VLHKOST

- obsah vodní páry ve vzduchu, rozlišujeme vlhkost **absolutní** a **relativní**

Absolutní teplota

- množství vody obsažené v 1m vzduchu, vyjadřuje v gramech
- obsah vodní páry ve vzduchu je omezen horní hranicí, která je závislá na teplotě
- čím je teplota vyšší, tím více vodní páry je vzduch schopen pohltit

Relativní vlhkost vzduchu

- vždy se vztahuje k určité teplotě
- je to poměr skutečného množství vodní páry, které při dané teplotě obsahuje 1m³ vzduchu k množství, které je vzduch při dané teplotě schopen pohltit
- vyjadřuje se v %, je to procento nasycení vzduchu vodní parou

SVĚTELNÉ ZÁŘENÍ

- působí na mnoho druhů zboží nepříznivě, jednotlivé jeho složky se na tom podílí

- Ultrafialová složka světelného záření - urychluje chemické reakce
- Viditelná složka světelného záření - růst mikroorganismů, nežádoucí změny vzhledu
- Infračervená složka světelného záření - zvýšení teploty ozařovaného materiálu

- nejvíce škodí zboží přímé sluneční záření, méně rozptýlené denní světlo

PRAŠNOST

- prach jsou drobné tuhé částice rozptýlené ve vzduchu, vznášející se v ovzduší
- prach znehodnocuje vzhled zboží, zhoršuje hygienický stav nebaleného zboží

2. Chemické vlivy

A) průmyslové havárie - úniky plynů, při zasažení může způsobit nepoužitelnost

B) působení chemicky agresivního zboží - svými výpary působí na jiné druhy zboží, obaly i zařízení provozovny (rozpouštědla, ředidla,...)

3. Fyzikálně-chemické vlivy

- nejdůležitějším důsledkem působení těchto vlivů je KOROZE
- spočívá v tom, že chemické sloučeniny, které tvoří určité zboží reaguje s chemickým prostředím a důsledkem je narušení zboží
- podle prostředí, které na zboží působí **rozlišujeme korozi takto:**
 - A) atmosférickou
 - B) půdní
 - C) biologickou
- korozi podléhají všechny materiály, nejen kovy, plasty,...

4. Biologické vlivy

A) Vnitřní (interní)

- u potravinářského zboží působením enzymů
- enzymy jsou složité organické látky přítomné v rostlinném a živočišném těle
- enzymy rozkládají složité organické látky (bílkoviny, tuky, sacharidy) na jednodušší

B) Vnější (externí)

- vyplývají z přítomností živých organismů
- jde o škůdce rostlinného původu a živočišného původu

MIKROORGANISMY

- jednobuněčné organismy lišící se tvarem, způsobem a rychlostí rozmnožování
- podle **látkové výměny dělíme** :
 - A) Autotrofní – všechny složky těla z minerálních látek s využitím sluneční energie
 - B) Heterotrofní – potřebují část živin organického původu
- způsobuje rozklad, dostávají se na povrch zboží nebo pronikají dovnitř
- svou činností většinou zboží znehodnocuje
- celá řada mikroorganismů se využívá v potravinářství a lékařství
- do této skupiny patří BAKTERIE, KVASINKY, PLÍSŇĚ

Bakterie

- tvar tyčinkovitý (bacily), kulovitý (koky), rohlíčkovitý (vibria) a spirálovitý (spirila)
- vytváří spory a tím jsou schopny přežívat i za nepříznivých podmínek
- způsobuje hnití a některé druhy kvašení

Kvasinky a kvasinkové organismy

- patří mezi houby, jsou jednobuněčné
- rozmnožují se převážně pučením, přenáší se vzduchem a hmyzem
- mají schopnost zkvašovat cukry
- pravé kvasinky jsou využívány v potravinářském průmyslu
- nepravé kvasinky vyvolávají nežádoucí kvašení (zákal piva, zkvašení medu,...)

Plísně

- patří mezi houby
- plesnivění podléhá zboží organického původu s vyšším obsahem vody, dusíkatých látek a sacharidů
- je podmíněno mikroklimatickými podmínkami
- počínající plesnivění se projevuje charakteristickým pachem, později zbarvení
- dochází ke štěpení sacharidů, bílkovin, tuků a organických kyselin
- vytváří se podmínky pro napadení hnilobnými bakteriemi

Zásady skladování (Skladovací podmínky)

- zásada obměňování zásob
- zásada nedovoleného sousedství (koření x drogerie)
- vhodné skladování
- podmínky $C_{teplota}$
- přehled a rozmísťování zboží
- hygiena a vhodné typy skladu

Druhy skladů

Otevřené sklady

- pouze úprava podkladu a podlahy, jsou oplocené
- chrání zboží před odcizením
- skladujeme zboží odolné klimatickým vlivům (štěrk, písek, řezivo,...)

Polootevřené sklady

- zastřešené, bez stěn
- chrání před vodními srážkami (cihlářské zboží, sklářské zboží)

Uzavřené sklady

- jednopodlažní halové, vícepodlažní, podsklepené, klimatizované, neklimatizované,...
- používají se pro skladování většiny sortimentních skupin zboží (drogerie, textil, elektro,...)

Speciální sklady

- splňují podmínky uzavřených skladů, jsou klimatizovány a různě speciálně upraveny
- skladování zboží, které vyžaduje zvláštní skladovací podmínky
- chladiřny, mrazáky, dozrávárny ovoce, skaldy pro ovoce a zeleninu s upravenou atmosférou

PALETIZACE

- využití palet pro přepravu, manipulaci a skladování zboží
- zboží je umístěno na paletách normalizovaných rozměrů
- paleta je dřevěná nebo kovová plošina, uzpůsobena pro manipulaci vidlicový vozík
- urychluje přepravu zboží, usnadňuje manipulaci se zbožím, lépe prostory ve skladu
- podle konstrukce se **rozlišuje 3 druhy palet** :
 - A, prostá
 - B, ohradová – s bočními stěnami
 - C, skříňová – s bočními stěnami a víkem

KONTEJNARIZACE

- manipulační systém, který využívá objemných nosných prostředků pro přepravu zboží
- šetří čas, fyzickou námahu, mluvíme o dopravě bez překládky
- podle konstrukce **rozdělujeme kontejnery** :
 - A, skříňové
 - B, nádržkové – kapaliny, sypké hmoty
 - C, měkké skládací – kapaliny, sypké hmoty