

Σχηματισμός υγρασίας στο θάλαμο του φούρνου

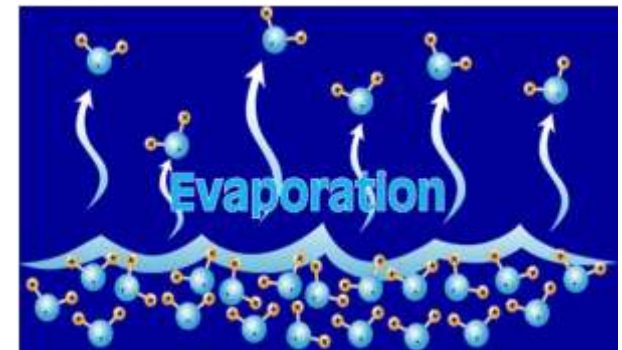
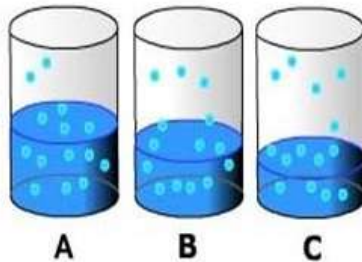
Τα τρόφιμα που μαγειρεύονται απευθείας από την κατάψυξη, έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε νερό.

Καθώς ο αέρας μέσα στην κοιλότητα του φούρνου φθάνει σε υψηλή θερμοκρασία, το νερό εξατμίζεται, ο αέρας μέσα στην κοιλότητα αποκτά υψηλότερο επίπεδο υγρασίας και κρατά την υγρασία σε αέρια μορφή (ατμός).

Αυτό συνεχίζεται έως ότου ο αέρας φτάσει στο σημείο κορεσμού ή έως ότου έρθει σε επαφή με μια πιο δροσερή επιφάνεια (όπως με το άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου) και τότε επιστρέφει στην υγρή του μορφή με την μορφή συμπύκνωσης (υγρασίας).

Να προθερμάνετε τον φούρνο σε θερμοκρασία 20°C πάνω από την επιλογή για το μαγείρεμα που θα εκτελέσετε στο πρόγραμμα του αέρα (ταχύτερο και οικονομικότερο), καθώς μειώνει το φαινόμενο. Επίσης να αποψύχετε τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.

Το νερό μέσα σε μια σφραγισμένη κοιλότητα δεν εξαφανίζεται, αλλά αλλάζει μορφή ανάλογα με τις συνθήκες και εμφανίζεται πάλι όταν αυτή κρυώσει.



Εξάτμιση και συμπύκνωση σε μια κλειστή κούπα με νερό.

Το επίπεδο κορεσμού του αέρα συσχετίζεται άμεσα με τη θερμοκρασία του αέρα. Όταν η θερμοκρασία του αέρα αυξάνεται, περισσότερο νερό μπορεί να παραμείνει σε φάση αερίου. Όταν η θερμοκρασία μειώνεται, τα μόρια του νερού επιβραδύνονται και υπάρχει μεγαλύτερη πιθανότητα να συμπυκνωθούν προς τις επιφάνειες.