



# Żywność liofilizowana - czym jest i kto powinien z nich korzystać?

data aktualizacji: 2021.06.16



**Produkty liofilizowane są rozwiązaniem, którym powinien zainteresować się każdy miłośnik biwakowania czy długich górskich wypraw. Za sprawą swoich właściwości żywność ta coraz częściej znajduje się w plecakach podróżników czy osób wyjeżdżających pod namiot.**

## Czym jest żywność liofilizowana?

Najprościej mówiąc, żywność liofilizowana (oferowana m.in. przez manufakturę [Lyo Food](#)) to pełnowartościowe jedzenie, które za sprawą odpowiedniego procesu jest zdecydowanie lżejsze i bardziej kompaktowe aniżeli jego tradycyjne odpowiedniki. Produkty te znajdują powszechne zastosowanie na kempingach, biwakach, w ośrodkach turystycznych i wszędzie tam, gdzie posiłek jest się w trasie bądź na szlaku. Za sprawą niewielkiej wagi i kompaktowych rozmiarów jedzenie liofilizowane można zabrać ze sobą do torebki czy plecaka i przyrządzić w niemal każdej chwili. Jedyne, co jest do tego potrzebne, to gorąca woda.

## Proces liofilizacji - w jaki sposób przebiega?

Proces liofilizacji opiera się na wstępnym poddaniu żywności zamrożeniu w temperaturze

dochodzącej do -40 stopni Celsjusza. W kolejnym kroku jedzenie umieszcza się w przygotowanej do tego celu komorze, wewnątrz której jest ono stopniowo rozmrażane. Procedura ta może potrwać nawet całą dobę. W tym czasie znajdujące się wewnątrz produktów spożywczych cząsteczki wody zamieniają się z lodu w parę wodną. Na skutek procesu liofilizacji waga własna produktu zmniejsza się aż o 90%.

### **Żywność liofilizowana - najważniejsze zalety**

Szereg zalet, jakie wiążą się ze spożywaniem żywności liofilizowanej, zdecydowanie przemawia za zainteresowaniem się tym rozwiązaniem. Jednym z największych atutów jest lekkość i bardzo mała objętość produktów. Przygotowanie do spożycia trwa krótko. Potrzebna jest do tego wyłącznie gorąca woda, nic więcej. Przyspiesza to całą czynność i sprawia, że jedzenie w trasie czy miejscach bez dostępu do pełnej kuchni nie stanowi problemu.

### **Zapomnij o wożeniu ze sobą naczyń!**

Brak konieczności zabierania dodatkowych naczyń, garnków, misek i kubków to również duży atut tego rodzaju żywności - zwłaszcza w przypadku osób, które cały swój dobytek podczas podróży transportują na własnych plecach. Za tym rozwiązaniem przemawia też duży wybór smaków i rodzajów potraw, które można łatwo dopasować do swoich kubków smakowych i preferencji. Długi okres przydatności do spożycia żywności liofilizowanej pozwala zrobić zapas produktów i nawet w przypadku zmiany wakacyjnych planów wykorzystać je w innym terminie, kolejnym sezonie czy roku.

### **Kto powinien zainteresować się produktami liofilizowanymi?**

Każdy, komu zależy na komfortowym spożywaniu posiłków, bez konieczności zbaczania z trasy w celu poszukiwania restauracji czy pensjonatów z kuchnią, na pewno będzie zadowolony z tego rozwiązania. Niska waga żywności sprawia, że zdecydowanie wygodnie można ją ze sobą zabrać, nosząc zarówno w plecaku, jak też przewożąc samochodem. Z racji tego, że żywność liofilizowana zajmuje bardzo mało miejsca, jest nieodłącznym elementem spontanicznych wypadów w góry, eskapad w leśną głuszę czy wakacyjnych zagranicznych wyjazdów.

*Artykuł sponsorowany.*

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/64703-zywnosc-liofilizowana-czym-jest-i-kto-powinien-z-nich-korzystac>