

Quant au fromage, le contrôle de la température est important pour la maturation aussi bien que pour la protection contre la détérioration. La plupart des fromageries ont la réfrigération et doivent pouvoir entreposer la production de 17 jours durant la période de fabrication maximum. Le fromage est ensuite expédié aux entrepôts centraux. En vertu de la loi des aliments et des drogues, tout fromage non pasteurisé doit mûrir pendant 90 jours avant d'être livré à la consommation. Durant les dix premiers jours qui suivent la fabrication, période de maturation du fromage, la température de l'entrepôt ne doit pas être inférieure à 58°F., et durant le reste de la période de 90 jours, inférieure à 45°F. Durant l'entreposage après ces 90 jours, la température est maintenue juste au-dessus du point de congélation, surtout si le fromage doit rester entreposé un an ou plus.

Les entrepôts frigorifiques sont indispensables à l'industrie de la crème glacée puisque la congélation de ce produit constitue une phase de sa fabrication. Les chambres de durcissement de la crème glacée sont ordinairement maintenues à une température de -20 à -30°F.

Le lait étant périssable, l'industrie de la vente du lait doit également disposer d'entrepôts frigorifiques. Dès que le lait est embouteillé, il est entreposé à une température d'environ 40°F. et gardé jusqu'à livraison le lendemain. Le lait entier séché et les autres laitages séchés qui contiennent du gras sont habituellement gardés dans des chambres à air frais pour en empêcher le rancissement; la température varie suivant la durée de l'entreposage.

Entreposage frigorifique d'autres aliments.—Au cours des années 1943 à 1947, 53 p. 100 en moyenne des stocks de pommes au Canada au début de la saison d'entreposage, le 1^{er} décembre, se trouvaient dans les entrepôts frigorifiques et 47 p. 100, dans les entrepôts ordinaires. Sauf en Colombie-Britannique, les entrepôts frigorifiques ne suffisent pas à la récolte entière de sorte que dans l'Est du Canada, particulièrement en Nouvelle-Écosse, une forte partie de la production est gardée en entrepôt ordinaire. Avant la guerre, le gros de la récolte était exporté au Royaume-Uni et à d'autres marchés au début de la saison, mais la grande réduction des débouchés extérieurs ces dernières années a nécessité un entreposage de plus longue durée et, en dépit de la construction de nouveaux établissements, l'espace est encore insuffisant dans l'Est du Canada. La température à laquelle les pommes sont gardées varie quelque peu selon les variétés, mais elle est généralement d'environ 30 à 32°F.

Les pommes de terre sont généralement gardées à l'endroit de production et expédiées au fur et à mesure des besoins. Bien que l'emmagasinage en entrepôt soit assez répandu dans certaines parties des provinces Maritimes où est centralisée la production commerciale, la majeure partie de la récolte est emmagasinée dans des caves et fosses à l'épreuve de la gelée.

Sous-section 3.—Entreposage du pétrole et des dérivés du pétrole

Les installations d'entreposage du pétrole et de ses dérivés au Canada consistent en réservoirs d'acier corroyé ou boulonné situés principalement aux centres de raffinage et de production ou aux principaux endroits de distribution. Ces centres sont aux endroits suivants ou dans leurs environs: Halifax, Québec, Montréal, Toronto, Ottawa, Sarnia, Fort-William, Regina, Calgary, Turner-Valley, Edmonton et Vancouver. La perte causée par l'évaporation varie beaucoup selon le genre du produit entreposé, la température atmosphérique moyenne et les caracté-