

à une température de -40°F . ou plus basse encore, et d'autres à 0 ou -5 ou -10°F . L'entreposage n'exige pas une température extrêmement basse; il faut une température de zéro ou plus basse dans certains cas, tandis qu'un froid de 10 ou 15°F . suffit dans d'autres. Pour la conservation du poisson frais gelé, les technologues fédéraux des Pêcheries conseillent une température d'au plus -10°F . environ. Le poisson fumé, bien que périssable, n'exige pas une température aussi basse que le poisson gelé.

Entreposage frigorifique des laitages.—Les installations frigorifiques sont un complément nécessaire à la fabrication des laitages, qui pour la plupart sont plus ou moins périssables.

Toutes les crémeries possèdent pour l'entreposage du beurre des installations dont les dimensions et le genre varient suivant l'importance de la crémérie. Les petits établissements ruraux ont de l'espace pour une cinquantaine ou une centaine de caisses de beurre et un système de réfrigération pouvant abaisser la température à 20°F . environ. On utilise la chambre froide surtout pour mouler le beurre en pains. Si le beurre n'est pas moulé en vue de la vente immédiate, le beurre est vendu ou transporté à des entrepôts frigorifiques centraux ou à des crémeries plus importantes et mieux outillées. Le beurre longtemps entreposé est habituellement gardé à une température de 0°F . ou moins. Les grosses crémeries possèdent des installations leur permettant d'entreposer plusieurs wagnonnées de beurre, ou expédient leur beurre aux entrepôts frigorifiques particuliers ou publics des grands centres urbains.

Quant au fromage, le contrôle de la température est important pour la maturation comme pour la protection contre la détérioration. La plupart des fromageries ont la réfrigération mécanique 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, 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 pour en empêcher le rancissement dans des chambres à air frais, dont la température dépend de la durée de l'entreposage.