

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

Για να γίνει ευκολότερη η μελέτη της τεχνολογίας καθώς και των δημιουργημάτων της, διαιρούμε το περιεχόμενο της σε τέσσερις τεχνολογικές ενότητες. Αυτές είναι:

- [Εργαλεία](#) (κάνε κλικ) **και** [μηχανές](#) (κάνε κλικ)
- [Ενέργεια](#) (κάνε κλικ) **και** [ισχύς](#) (κάνε κλικ)
- [Μεταφορές](#)(κάνε κλικ) **και** [επικοινωνία](#)(κάνε κλικ)

[Το ψυγείο ανήκει στην τεχνολογική ενότητα Εργαλεία - Μηχανές \(κάνε κλικ\)](#)

Το ψυγείο είναι από τα πιο χρήσιμα εργαλεία της σύγχρονης οικογένειας, αφού μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μέσο φύλαξης και συντήρησης τροφών για αρκετό χρονικό διάστημα.

Τα ψυγεία κάθε τύπου ανήκουν στην κατηγορία των ψυκτικών μηχανών. είναι μια εφεύρεση λίγων δεκαετιών.

Η συντήρηση τροφίμων, όμως, είναι μια πρακτική αρκετών χιλιετιών. Πώς συντηρούσαν οι άνθρωποι τα τρόφιμα τους προηγούμενους αιώνες, λοιπόν, χωρίς τη χρήση ψυγείου;

Από την εποχή που ο άνθρωπος εμφανίστηκε στη γη προσπαθούσε να λύσει ένα σύνολο προβλημάτων που θα του επέτρεπαν να βελτιώσει τις συνθήκες της ζωής του. Έτσι, ο άνθρωπος αρχίζει να κατασκευάζει και να χρησιμοποιεί εργαλεία. Τα πρώτα αυτά εργαλεία που κατασκεύασε και χρησιμοποίησε αποτελούν τα πρώτα τεχνολογικά δημιουργήματα του ανθρώπου και θα σηματοδοτήσουν την εξέλιξη του ανθρώπινου είδους. Το γεγονός αυτό θα σημάνει και την αρχή του ανθρώπινου πολιτισμού.

Κατά τη νεολιθική εποχή αναπτύχθηκαν νέες τεχνολογίες παρασκευής τροφίμων, εμφανίστηκαν ακόμα νέες τεχνικές μαγειρέματος, πέραν του ψήσιματος, κυρίως το βράσιμο, καθώς και βελτιωμένες τεχνικές συντήρησης και φύλαξης τροφίμων. Η κεραμική τέχνη, η οποία σημείωσε παράλληλη πρόοδο, βοήθησε πολύ στην τελειοποίηση των νέων τεχνικών, με την κατασκευή δοχείων αποθήκευσης όπως βαρελιών, αμφορέων και πήλινων δοχείων.

Οι άνθρωποι παρατήρησαν ότι οι χαμηλές θερμοκρασίες βοηθούν την διατήρηση των τροφών, οπότε άρχισαν να αποθηκεύουν το χιόνι από τον χειμώνα σε ειδικά δωμάτια (που εξωτερικά επενδύονταν από άχυρο) και μέσα τους, συντηρούσαν κυρίως ψάρια και κρέατα.

Υπήρχαν πολλοί τρόποι συντήρησης των ευπαθών προϊόντων απαραίτητα για την επιβίωσή του ανθρώπου. Ήταν Εμπειρικές μέθοδοι συντήρησης με τη διατήρηση στον πάγο, την ξήρανση, το κάπνισμα, το αλάτισμα, το ψήσιμο και το βρασμό.

Σήμερα, η τεχνολογία με τα επιτεύγματά της και τη συμβολή της στην εξέλιξη του ανθρώπου, συνέβαλε ώστε να μη λείπει από κανένα νοικοκυριό το ψυγείο. Δεν νοείται σπίτι, ιδιαίτερα στον αναπτυγμένο κόσμο, χωρίς να έχει τουλάχιστον ένα μηχάνημα ψύξης τροφίμων. Η ιδιαίτερα χρήσιμη και βολική αυτή εφεύρεση αποτέλεσε επανάσταση στη συντήρηση των τροφίμων, επιτρέποντας την κατανάλωση φρέσκων φρούτων, λαχανικών και άλλων ευπαθών τροφίμων.

Εργασία: Να παρουσιάσετε την ιστορική εξέλιξη του ψυγείου στη σύγχρονη εποχή. (μπορείτε να αντλήσετε πληροφορίες από το διαδίκτυο ή από αναφορές δικών σας ανθρώπων).