

Аварийные запасы продуктов питания, как показал опыт, лучше всего хранить в глубоко замороженном состоянии. Размораживание их легко производится на специальных печах. Удобно хранить продукты, высушенные в вакууме, и в консервированном виде.

Прекрасно себя зарекомендовали, несмотря на высокую стоимость изготовления, питательные пасты в тубах, аналогичных используемым в космических кораблях. По сравнению с аварийными продуктовыми запасами, требующими сравнительно мало места для хранения, такие расходные материалы, как, например, абсорбенты (известь, силикагель), занимают гораздо более значительные объемы.

Специалисты находят выход в устройстве своеобразных складских помещений типа уже упоминавшихся «иглу», изготовленных из стеклопластика. Обычно они имеют вид опрокинутых днищем вверх полусфер диаметром 2 м, удерживаемых на расстоянии 1,5 м от дна цепями, прикрепленными к тяжелым бетонным блокам.

Для удобства перегрузки абсорбентов из «иглу» в лабораторию их хранят в водонепроницаемых коробках емкостью 10 л. Любые другие вещества и материалы тоже могут находиться в «иглу» складского типа. Но их также следует надежно защищать от соприкосновения с морской водой.