

UDS

Santiago Gómez Hernández

Profesor: Nefi Alejandro Gordillo Sanches

Licenciatura en nutrición

Enfriamiento por vacío Después de recoger las verduras, frutas y flores frescas, se pudrirían fácil y rápidamente. Durante este terrible proceso, el valor nutritivo disminuiría enormemente. Pero ahora, hay una manera eficiente: la tecnología de enfriamiento al vacío (enfriador al vacío, máquina de enfriamiento al vacío), que está diseñada para evitar que las verduras frescas, frutas, hongos comestibles y cultivos frescos se descompongan en el proceso de recolección y refrigerar el envío, por lo tanto, la frescura y el valor nutritivo se pueden conservar de manera efectiva mediante un enfriador de vacío (máquina de enfriamiento por vacío) puede eliminar el calor del campo rápidamente, por lo que el período de retención se prolonga y la calidad se mejora En la práctica, la temperatura de los vegetales y las frutas podría reducirse a 1 °C-2 °C en 15-30 minutos.

Ventajas del enfriamiento por vacío.

- 10 años de tecnología y experiencia acumulada en la industria de refrigeración por vacío.
- Fabricante de enfriadores al vacío en China adopto el proceso de chorro de arena .
- Garantía de 3 años basada en la nueva tecnología de bomba seca.
- Adopta la nueva bomba de vacío sin aceite, mantenimiento gratuito dentro de los 5 años, sin necesidad de filtro y cambio de aceite (solo arriba de 4 tarimas).
- 1% de galga de precisión, más precisión en el control de temperatura.
- Procesamiento de chorro de arena para asegurar una perfecta absorbilidad de la pintura del tipo de automóvil, superficie más suave
- Diseño de ajuste de energía continuo en el compresor, alta eficiencia y ahorro de energía, amigable con el medio ambiente.

Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración. Los congelados envasados no presentan ninguna incompatibilidad si se respetan debidamente las condiciones técnicas de conservación.

- Los productos congelados que se vayan a descongelar los sacaremos a la cámara de refrigeración y los mantendremos a Temperatura de 2 a 6°C hasta su utilización.
- Respetar las fechas de caducidad o consumo preferente y la duración de las comidas refrigeradas (5 días).
- Verificar que las comidas almacenadas llevan la información necesaria para garantizar la conservación correcta.
- Esta información quedara reflejada en una etiqueta y como mínimo constara el nombre de la comida y la fecha de elaboración.
- No congelar sobrantes, ni alimentos que hayan rebasado su fecha de consumo o que presenten síntomas claros de alteración. Tampoco se recongelaran alimentos que se hayan descongelado.

Conservación de los alimentos por congelación. Igual que en el almacenamiento general se llevara a cabo un correcto mantenimiento y organización de las cámaras (rotación y estiba adecuadas). Los productos elaborados no se almacenarán conjuntamente con las materias primas por la posibilidad de contaminaciones cruzadas. Existen cámaras diferentes para cada tipo de productos, y que tener en cuenta en las cámaras la posible transmisión de olores de unos géneros a otros. Para ello, evitaremos que haya al mismo tiempo alimentos transmisores y receptores de olor. Todos los alimentos han de protegerse adecuadamente, con film plástico o tapa, para permitirnos identificarlos y reducir los riesgos de transmisión de olores y contaminación. Siempre que se utilice film plástico se supervisará antes de su uso las adecuadas condiciones de higiene tanto del plástico como del dispensador. Nunca deben almacenarse a temperatura ambiente productos que necesiten refrigeración para su correcta conservación.

Durante el almacenamiento se deben revisar de forma especial los “sobrantes”, ya que sus envases han sido abiertos y ya se han manipulado. Se cambiaremos a otros recipientes de plástico con tapa. Se evitarán por el peligro físico que suponen los recipientes de cristal. Se sustituirán los envases y envoltorios originales que se encuentren sucios o deteriorados por otros nuevos o limpios, etiquetándose preferiblemente con los datos de origen. Los envases deteriorados o rotos deberán retirarse y sustituirse por otros nuevos o limpios. Se evitará en todo momento el almacenamiento de productos en cajas de madera. Sólo se introducirán en almacén envases de un único uso, es decir desechables, o que sean fácilmente lavables y desinfectables. Si los alimentos se introducen en envases del propio establecimiento, es preferible que éstos no sean de gran tamaño, para evitar que cada vez que se necesite un alimento se este continuamente sacando y entrando de las cámaras. Los envases y recipientes que contengan alimentos serán de material plástico de uso alimentario o acero inoxidable y estarán en adecuadas condiciones de conservación o se utilizarán latas vacías, garrafas, o botellas de plástico cortadas por su parte superior, ni bolsas de basura. Los envases de cartón en que van algunos alimentos conviene retirarlos, en la medida de lo posible, antes de introducirlos en la cámara, para facilitar el enfriamiento. También se retirarán los envases de polispán dado que confieren unas propiedades isotermales que impiden la penetración del frío al interior del envase. Se evitarán las contaminaciones cruzadas y transmisión de olores de unos alimentos a otros, disponiendo una adecuada colocación de los mismos en función de su grupo y naturaleza.