

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

Resumen

Enfriamiento por vacío, Ventajas del enfriamiento por vacío,
Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración,
Conservación de los alimentos por congelación.

NEFI GORDILLO / AZUCENA CARRANZA
18-11-2021

preparación y conservación de alimentos

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 , 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 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.

La refrigeración al vacío es el sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más. La tecnología de enfriamiento al vacío, que puede mejorar considerablemente la calidad de su producto y al mismo tiempo reducir sus costos de enfriamiento, ahora se está convirtiendo en una inversión aceptable para casi todos los productores de vegetales.

La tecnología se basa en el fenómeno de que el agua comienza a hervir a temperaturas más bajas a medida que la presión disminuye. En el enfriador al vacío, la presión se reduce a un nivel en el que el agua comienza a hervir a 2°C. El proceso de ebullición elimina el calor del producto.

- 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 .
- Verificar que las comidas almacenadas llevan la información necesaria para garantizar la conservación n correcta.
- Esta información n 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 recongelara n alimentos que se hayan descongelado.
- Controlar la temperatura de las cámaras con el fin de asegurarnos que los alimentos se encuentran a la temperatura adecuada de conservación n y mantener una Humedad Relativa adecuada.
- Descongelar o eliminar el hielo periódicamente.
- Vigilar la hermeticidad de las puertas gomas y manillas.
- las instalaciones de conservación n mantenimiento de productos congelados no deben utilizarse para la congelación n de alimentos. Sólo podremos congelar en congelador o con abatidor de Temperatura ya que nos permiten una correcta bajada de la Temperatura.
- os alimentos conservados en congelación n y no envasados pueden sufrir alteraciones como la «quemadura de la congelación n» que deseca la superficie del alimento formando una costra blanquecina, alteración que supone una pérdida de nutrientes y una disminución de la calidad del producto. Por ello, todos los productos congelados estarán envasados.
- Aplicar el Procedimiento de limpieza y desinfección para evitar que estos locales sean fuente de contaminación para las materias primas e ingredientes.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR CONGELACIÓN.

l igual que en el almacenamiento general se llevara a cabo un correcto mantenimiento y

organización de las cámaras .

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.

Hay 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 supervisara 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.

Todos los productos se colocaran siempre sobre baldas o paletas, nunca directamente sobre el suelo a estiba de los productos se realizara guardando las distancias mínimas, unos centímetros, entre el suelo, techo, paredes, superficies de los serpentines o de los evaporadores y dejando pasillos o espacios libres que permitan inspeccionar la carga.

Para el almacenamiento de huevos frescos deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones

En la fase final de su comercialización, en las cocinas, los huevos deben guardarse en refrigeración.

Debe guardarse la etiqueta de identificación de los huevos, con la indicación de la fecha de caducidad, hasta su consumo total. Es recomendable pegar la etiqueta en la balda de la cámara delante de la huevera.

Sacar de la cámara únicamente los huevos que vayan a utilizarse. El sacarlos de la nevera,

volverlos a meter y volverlos a sacar, supone someterlos a oscilaciones bruscas de temperatura que van a afectar negativamente a su salubridad y a su calidad.