



13 DE NOVIEMBRE DEL 2021

ENFRIAMIENTO POR VACÍO

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

JULISSA CÁRDENAS RODAS
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
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 , 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. 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.

VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR VACÍO

- 10 años de tecnología y experiencia acumulada en la industria de refrigeración por vacío.
- 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.

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.
- No congelar sobrantes, ni alimentos que hayan rebasado su fecha de consumo o que presenten síntomas claros de alteración. Tampoco se congelarán alimentos que se hayan descongelado.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR CONGELACIÓN

Los productos elaborados no se almacenarán conjuntamente con las materias primas por la de contaminaciones cruzadas. Existen cámaras diferentes para cada tipo de productos. 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. Todos los productos se colocarán siempre sobre baldas o palets, nunca directamente sobre el suelo. La estiba de los productos se realizará 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.

Durante el almacenamiento se deben revisar de forma especial los «sobrantes», ya que sus envases han sido abiertos y ya se han manipulado o cambiaremos a otros recipientes de plástico con tapa. 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 estos no sean de gran tamaño, para evitar que cada vez que se necesite un alimento se éste continuamente sacando y entrando de las cámaras. 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.