

JENIFER MICHELLE BRAVO VELÁZQUEZ

NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL SUR

NUTRICIÓN

PREPARACION Y
CONSERVACION DE
ALIMENTOS

3.4 Enfriamiento
por aire

En la planta de procesamiento, al final de la evisceración las canales necesitan ser enfriadas, rápidamente, para cumplir con los requisitos de inocuidad

El enfriador por aire es el más costoso de los sistemas, requiere de un amplio espacio de piso para su instalación y es compatible con las canales con la epidermis

El consumo de agua es mínimo

El tiempo de proceso puede ser hasta 2,5 veces más largo que el del enfriamiento en agua, y la merma puede alcanzar 2,5% del peso inicial, haciéndolo relativamente más costoso

3.5.1 Ventajas del
enfriamiento por
agua.

al agua se le podrá añadir un bactericida

para reducir la contaminación cruzada

Durante el enfriamiento, maximizando la inocuidad de los productos

la vida de estantería, en el caso de los productos refrigerados

