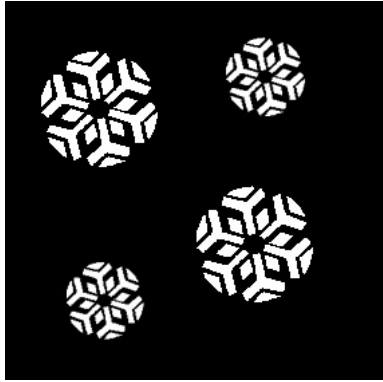


# Los congelados





## ¿Qué es la congelación?

La congelación consiste en la aplicación intensa de frío para parar los procesos bacteriológicos y enzimáticos que destruyen los alimentos.

## ¿Por qué se estropean los alimentos?

- Las bacterias, los microorganismos y los enzimas se ocupan de la descomposición de los alimentos.
- Con la congelación paramos la acción de estos microorganismos.
- Lo máximo que podemos conseguir es que el producto, mantenga la calidad, con la que lo congelamos.

# Las bacterias

La acción de las bacterias se paraliza a los  $0^{\circ}$  C.

# Otros microorganismos

La de otros microorganismos a unos  $-7^{\circ}$  C.

# Los enzimas

La acción de los enzimas se para hacia los  $-18^{\circ}$  C.

# ¿Qué ventajas tiene la supercongelación?



La supercongelación es la realizada en la industria con temperaturas inferiores a los  $-40^{\circ}\text{C}$ .



- Tiene la ventaja de que el golpe de frío es tan intenso que se forman cristales de hielo tan pequeños, que no rompen las membranas de los alimentos.
- Al descongelarlos, absorben el agua de la congelación, recuperando su estado primitivo, sin resecarse.

# La cadena del frío



Es importante, no romper la cadena del frío, es decir, mantener los alimentos continuamente a  $-18^{\circ}\text{C}$ , para evitar que se descongelen.



# Las verduras



Las verduras se pueden cocinar sin descongelarlas previamente.



# La carne



La carne conviene descongelarla, dejándola el día anterior en el frigorífico.



# Alimentos ya cocinados



Hay muchos alimentos que se pueden preparar de antemano y congelarlos, hasta que se necesiten.



[www.aulahogar.com](http://www.aulahogar.com)