Resumen de la entrevista para la Revista Vistazo

(Gabriela Tamariz)

Redactora
Revista Vistazo

Quito - Ecuador
Teléfono: 0992299761
gtamariz@uio.vistazo.com

Vía Skype 20/febrero2014

11h00 – 12h00

Preguntas revista Vistazo:

1) Cómo se deben manejar y organizar una refrigeradora y un congelador para que los alimentos duren más.

2) Cómo se puede identificar hasta cuándo un alimento está en estado adecuado para consumirlo.

Descomposición de alimentos

Fenómeno natural

- La causa más importante es la presencia de los m.o.

- Hay otros procesos:
  - Físicos
  - Químicos
  - Enzimáticos

Conservación de alimentos

- Técnicas tradicionales y de vanguardia se enfocan en:
  - Control de Aw
  - Eliminar una parte del agua
  - Eliminar m.o. con calor
- Otras técnicas
  - Reducción de la temperatura
  - Modificación de atmósfera dentro de los envases

Microorganismos

- Suelo – Agua – Aire
- Cáscara, Piel, plumas, cavidad abdominal.
- Hay m.o. que pueden reproducirse a las temperaturas de refrigeración.
- M.o. mayoría se reproduce entre 20-60 Celsius
- La mayoría deja signos de su presencia: colores, olores y sabores indeseables

1

¿Cómo se puede identificar hasta cuándo un alimento está en estado adecuado para consumirlo?

Leche y lácteos

- No romper la cadena de frío
- Signos de descomposición: olores y sabores agrios o rancios.
- Fijarse especialmente en la etiqueta y su fecha de caducidad.

Carnes

- Piezas de carne mayor conservación que la picada.

	ACEPTAR	RECHAZAR
COLOR	Característico	Verdoso, café oscuro Grasa amarilla
TEXTURA	Firme, elástica, ligeramente húmeda	Superficie viscosa o pegajosa
OLOR	característico	Mal olor, fuerte
TEMPERATURA	2°C refrigerada -18°C congelada	Mayor y con signos de descongelación

Pescado y Mariscos

- Pescado entero mejor observación de frescura.

	ACEPTAR	RECHAZAR
Apariencia	Ojos brillantes Agallas rojas y húmedas Escamas adheridas y brillantes	Agallas grises o verdosas Ojos opacos y hundidos
Textura	Firme y elástica	Blanda, flácida
Olor	A mar	Agrio o amoniacal
Temperatura	0-2°C fresco	Sin refrigerar

- Langostinos frescos color verde amarronado
- Moluscos bivalvos→ vivos en agua con sal gruesa

Huevos frescos (hasta 3 días)

- Conservación: Temperaturas de refrigeración entre 6 y 10°C
- Lavarlos antes de su uso.

	ACEPTAR	RECHAZAR
Cáscara	Limpias y enteras	Quebradas, manchadas, con excremento adherido
Peso	Debe sentirse lleno y pesado	Se siente con vacío o más liviano
Yema	Se ubica en el centro de la clara y luce compacta	Tiende a separarse o se ubica a un costado
Clara	Consistente	Aguada

Frutas y hortalizas

- Colores característicos
- Vegetales de hojas más rápido se deterioran que los tubérculos
- En todos los casos, características de apariencia, color, olor, textura es importante.

Productos envasados

- Envase en perfecto estado: limpio, sin abrir
- Etiqueta legible
- Congelados: Sin condensación o presencia de cristales de hielo

2

¿Cómo se deben manejar y organizar una refrigeradora y un congelador para que los alimentos duren más?

Almacenamiento de los alimentos

Higiene y orden

Cuidado con la contaminación cruzada! → transmisión de olores y m.o.

Sólo alimentos

Muy perecederos/poco perecederos

- Sectorizar espacios o emplear algunos equipos.

Congelados	Helados, carnes, pescados	Últimos en comprar y Primeros en guardarse
Refrigerados	Lácteos, huevos, carnes	En 2do lugar
Frescos	Frutas y hortalizas	En 3er lugar