

La conservació dels productes congelats industrialment

A més a més de congelar a domicili productes frescos i plats ciunats a casa, els congeladors proporcionen la possibilitat de tenir reserves de productes congelats industrialment i permeten compondre menús variats sense tenir necessitat de desplaçar-se diàriament per fer les compres. És, per tant, interessant conèixer bé aquests productes i el que es pot esperar de la seva utilització.

S'anomenen productes congelats industrialment tots aquells tractats a baixa temperatura amb refredament molt ràpid i amb vista a la seva conservació. Essencialment aquests productes són: les carns i les menuderies, que ja es congelen en l'escorxador o en els magatzems frigorífics; animals de caça o aus de cria; peixos congelats en el momnet de la seva captura, bé a bord del vaixell o bé en els ports de pesca.

Tots aquests productes estan subjectes a totes les lleis i reglaments relatius a la protecció sanitària i qualitativa dels productes alimentaris d'origen animal.



El transport dels productes congelats al detallista s'efectuarà amb vehicles de refrigeració o frigorífics. (Foto JOAN SEGUR).

La cadena del fred

Per tal d'assegurar una bona conservació dels productes congelats, és indispensable mantenir-los de forma permanent a una temperatura inferior o almenys igual a -18 graus centígrads. Aquesta condició és complida per l'organització de la «cadena del fred», formada per les següents cases: la **fàbrica de congelació industrial**; els **dipòsits frigorífics públics**, que emmagatzemen els productes a la sortida de fàbrica i els conserven a temperatures compreses generalment entre els -25 graus C i els -30 graus C; els **camions o vagonets frigorífics**, que asseguren el seu transport als dipòsits primaris o als dipòsits regionals; els **dipòsits regionals**, que serveixen per emmagatzemar els productes abans de lliurar-los als de-

tallistes i a les col·lectivitats. Són conservats a temperatures compreses, generalment, entre els -25 graus C i els -30 graus C; els **subministraments als detallistes**, efectuats en vehicles de refrigeració o frigorífics. Els productes congelats poden ser transportats en vehicles isoterms a distàncies que no excedeixen dels 100 km.; els **mobles frigorífics dels detallistes** estan construïts de tal forma que la temperatura dels productes no sigui mai superior als -18 graus C. És una tasca del consumidor tenir cura de la continuació de la cadena del fred fins al moment en què els productes siguin consumits. En especial l'usuari ha de: **transportar els productes congelats i de congelació ràpida en bosses o recipients isotèrmics**, a fi d'evitar que s'escalfin, també reduir al mínim la

duració del transport i col·locar els productes en el congelador o compartiment del congelador o conservador del refrigerador, tan punt ha arribat a casa.

Als fabricants de productes congelats se'ls imposa una selecció molt estricta, la qual cosa dona als consumidors la certesa d'adquirir uns productes de primera qualitat. La rapidesa amb què són sotmesos a l'acció del fred, els estabilitza en un termini molt curt, amb la qual cosa conserven la seva riquesa i no pateixen deterioracions a les quals són sotmesos els productes alimentaris frescos comprats en els comerços uns quants dies després de la seva recol·lecció. Per tant, el valor alimentari dels productes congelats es conserva al màxim.

Les verdures congelades són seleccionades, desgranades,

rentades i ja bullides, i la majoria poden ser sotmeses a la cocció definitiva sense descongelació prèvia. L'estalvi de temps que resulta d'aquestes característiques s'ha de tenir en compte a l'hora d'apreciar el seu preu a la compra. Per altra banda, cal dir que els productes congelats resulten en algunes èpoques de l'any, fora de la temporada, més econòmics.

Pel que fa a les carns congelades, aquestes són prèviament netejades i se'ls haurà tret els nervis. Les aus són completament preparades; el peix es buida i se li treuen les escames. Tanmateix, el preu d'aquests productes és molt sovint inferior al dels productes frescos equivalents. Els plats ciunats estan llestos per al seu ús. Tan sols cal escalfar-los i generalment amb el seu embalatge.

Què cal saber per congelar la carn

A l'hora de congelar qualsevol tipus de carn, el consumidor haurà d'ésser exigent respecte a la qualitat, estat i frescor de les carns que destini a la congelació. Ha de procurar que la carn fresca que hagi adquirit en els refrigeradors del carnisser o de l'escorxador, la maduració suficient per obtenir el punt idoni per ser tallada.

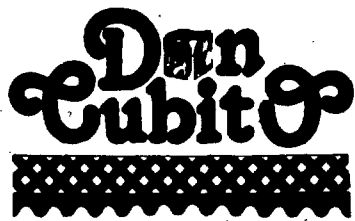
Si la temperatura del congelador està compresa entre 0 i 2 graus C, la duració òptima de maduració és de: 4 a 5 dies per a la vedella o el porc; 6 a 7 dies per al xai i de 10 a 12 dies per al bou. Aquestes duracions hauran de ser sensiblement reduïdes si les carns fossin emmagatzemades en cambres en què la temperatura fos superior a 2 graus C. D'aquesta manera, per a una temperatura compresa entre els 4 i els 7 graus C, la duració de maduresa hauria de ser: d'1 a 2 dies com a màxim per a la vedella i el porc; de 2 a 3 dies com a màxim per al xai; i de 4 a 5 dies com a màxim per al bou.

Mai no s'hauran de congelar els trossos que hagin estat en la fusta del carnisser ni carns descongelades. Sens dubte és difícil de comprovar que s'hagin seguit aquests requisits. La millor garantia és dirigir-se a un proveïdor seriós i fer-li saber que la carn s'ha de destinar a la congelació.

Preparació i congelació

La preparació de la carn per congelar-la no suposa cap dificultat. Es pot fer o bé a talls o bé a trossos en cas que sigui per rostir o guisar. S'hauran d'embalar, però de manera que cada paquet sigui per a una sola vegada. Les porcions individuals, com filets, llonses, etc., se separen entre si amb fulles d'alumini per tal que es puguin fer servir fàcilment i sense esperar que s'hagin descongelat. Després s'agruparan en el mateix embalatge. Tot tipus de carn s'haurà d'embalar amb materials opacs, que no deixin passar la llum.

La congelació s'efectuarà a terminis curts. Per aquest motiu la congelació s'haurà de fer en el moment en què la carn arribi a casa.



ÉS UN PRODUCTE DE:

CONGELATS OLOT, S.L.

Centre de distribucions
C/ del Terri, s/n
Tel. (972) 59 42 00 (2 línies)
CORNELLÀ DEL TERRI (Girona)

Fàbrica de plats pre-cuinats
Paragte Manso Portella
Tel. 68 71 59
ARGELAGUER

CONGESA

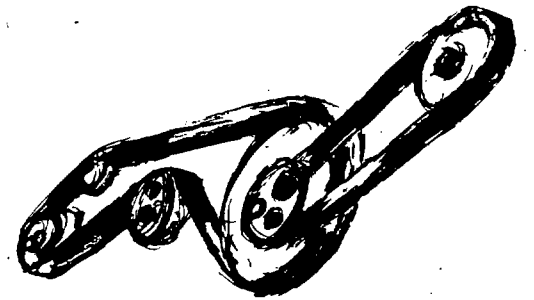
LEDER

CINTES TRANSPORTADORES AMB
RECOBRIMENTS ACCEPTATS PER LA F.D.A.

CORRETTGES DE TRANSMISSIÓ

Administració:
C/ Migdia, 30, ent. 3ª - Tel. 20 76 54
GIRONA

C/ Marià Fortuny, 20 - Tel. 93 / 560 61 12
STA. PERPÈTUA DE MOGODA (Vallès Occidental)



Canigó, 3 - Telèfon 23 19 61 EL PERELLÓ/VILABLAREIX (Gironès)

*cambres frigorífiques desmuntables i d'obra-
maris-vitrines-congeladors-glaçoneres-aire con-
dicionat: de finestra, split, etc.. murals-illes
congelació- manteniment i servei post venda-
presupostos: per reformes i instal·lació nova.*