

Haier: En el frigorífico, cada alimento tiene su lugar

Haier, marca líder por 9º año consecutivo en electrodomésticos, muestra como preservar mejor los alimentos haciendo un buen uso del frigorífico. Si se colocan en el lugar adecuado, se previene la proliferación de patógenos en los productos y se alarga la vida útil asegurándose un consumo en buenas condiciones. Los frigoríficos de Haier, con cuota de mercado mundial de un 21,2%, gracias a su sistema Fresh Tech, conservan los alimentos frescos hasta dos veces más de tiempo

El frigorífico es uno de los electrodomésticos más imprescindibles del hogar, pero ahora que llega el calor aún adquiere mayor protagonismo. En él se almacenan alimentos de manera rutinaria a menudo sin fijarse si se colocan en el lugar adecuado para su mejor conservación. Queda poco para el verano y se empieza a pensar en las dietas y en el consumo de alimentos frescos y saludables para lucir cuerpo. Es por eso por lo que Haier recuerda que cada alimento tiene su sitio en la nevera y que todo dependerá de sus particularidades, de si es más o menos perecedero y en función de ello tendrá unas necesidades de frío u otras.

El frío inhibe la actividad de las enzimas que generan los microorganismos y retrasa la degradación de los alimentos. La mayoría de los patógenos no tienen capacidad de multiplicarse a temperaturas inferiores a los 8°C, por lo tanto, el frío que proporcionan los frigoríficos es clave en la prevención de muchos problemas venideros. Así que, una buena colocación del alimento es fundamental a la hora de prevenir la proliferación de bacterias indeseables ya que no en todo el interior de la mayoría de los frigoríficos circula la misma temperatura. En otras palabras, los alimentos bien colocados, alargan su vida útil de consumo en buenas condiciones de seguridad.

A pesar de ello, los frigoríficos Haier, que ocupan un 21,2% de cuota de mercado mundial con su tecnología Fresh Tech alargan la vida de los alimentos frescos hasta 2 veces más tiempo ¿Por qué? Pues porque ajustan automáticamente tanto la temperatura como la humedad en su interior y de este modo los alimentos se mantienen frescos mucho más tiempo. Y si además, se ponen los alimentos en el lugar adecuado del frigorífico, el éxito de conservación duradera está asegurado. La primera regla de oro es colocar los que se han adquirido más tarde al fondo y delante los más antiguos.

Dicho esto, Haier sugiere una distribución óptima que podría ser la siguiente:

Zona baja. Es la zona más fría, y se reserva para los alimentos que necesitan temperaturas más bajas de refrigeración, como el pescado y la carne. Deben protegerse y colocar en envases cerrados o envolverlos para evitar que se derramen jugos.

Cajones. En los cajones inferiores se conservan las frutas y verduras. Estas deben quitarse de la bolsa para evitar que se humedezcan y, por tanto, se deterioren más rápido.

Zona media. La temperatura de esta parte suele ser de unos 4°C a 5°C. Aquí se colocarán los alimentos que requieran menos frío y los que tengan en la etiqueta el mensaje ‘Una vez abierto, consérvese en frío’. En esta zona suelen ir los lácteos y embutidos.

Zona alta. Como la puerta, es la menos fría de la nevera. Se almacenan alimentos, por tanto, que requieren menos refrigeración, como huevos o alimentos envasados.

Puerta. Es la zona menos fría de la nevera. En sus estantes deben colocarse los alimentos que necesitan menor refrigeración, como bebidas, mantequilla o mermeladas o alimentos envasados.

De este modo, la compañía sigue poniendo la tecnología a servicio y de este modo ofrece un cambio en el modo de vida gracias a sus constantes esfuerzos de innovación. Haier está consolidada como líder en su sector y por consiguiente sigue siendo la empresa de referencia, con su filosofía ‘Zero Distance’; desarrolla continuamente productos ‘smartlife’; únicos, mejorando significativamente su rendimiento, reduciendo sus consumos y satisfaciendo las expectativas de los usuarios.

Acerca de Haier

Haier, multinacional de electrónica de consumo con sede en Qindao, Shandong (China), es un grupo que centra su compromiso en fabricar y comercializar electrodomésticos de calidad e innovadores para los consumidores de más de 100 países en el mundo.

Es la marca líder mundial en electrodomésticos por 9º año consecutivo desde 2009 (según Euromonitor Internacional Limited).

Haier dispone, además de sedes regionales en París y Nueva York, tiene 66 empresas comerciales, 33 plantas de producción, 10 centros de I+D+i, está presente en 143.330 puntos de venta y genera empleo a más de 73.000 personas en todo el mundo.

La compañía persigue la excelencia en materia de innovación y sus productos se adaptan de forma local a los gustos y necesidades sus consumidores en los diferentes mercados.

Haier coloca su I+D+i en el corazón de su estrategia y es especialista en “technology-led research”, así como en la fabricación y la comercialización de una amplia gama de productos sostenibles, que en Europa incluye frigoríficos, lavavajillas, lavadoras, equipamientos de climatización y soluciones energéticas.

Los ingresos globales de Haier en 2017 superaron los 37 mil millones de dólares. Haier Electronics Group Co., Ltd. (HKG: 1169), empresa subsidiaria del Grupo Haier, cotiza en la Bolsa de Hong Kong. Qingdao Haier Co. (SHA: 600690), también empresa subsidiaria de Haier, cotiza en la Bolsa de Shanghái.

Para más información
MJ Vacas Roldán
+ 34 616 07 82 04
twitter.com/Maijo74
linkedin.com/in/mariajosevacasroldan

Datos de contacto:

María José
616078204

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Internacional](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#) [Electrodomésticos](#) [Innovación Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>