

Refrigeración, una cuestión de seguridad alimentaria

Hay personas que no tienen del todo claro cuánto tiempo se pueden conservar los productos frescos en las vitrinas refrigeradas o en las neveras y congeladores de casa. Algo muy importante de cara a la conservación de la cadena del frío, es decir, para garantizar unos altos estándares de seguridad alimentaria

Está claro que almacenar comida es un tema que requiere de ciertos conocimientos. De todos modos, muchas veces es cuestión de sentido común. En el frigorífico, si no se toman las medidas adecuadas, los alimentos pueden humedecerse y enmohecerse. Por su parte, en el congelador pueden perder sabor o quemarse a causa del hielo. Empresas como Coreco saben que, si los aparatos de conservación de alimentos no son los adecuados, pueden darse infecciones e intoxicaciones. Estas contaminaciones suelen tener como origen manipulaciones, preparaciones o conservaciones inadecuadas de los alimentos. En este sentido, la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) recuerda que la cuarta parte de las contaminaciones se dan por una inadecuada refrigeración. Insisten en que los microorganismos patógenos se reproducen con mucha rapidez si estos están a una temperatura templada. Por eso, hay que confiar la compra de vitrinas refrigeradas a empresas solventes y que aporten garantías. Es la manera de que los alimentos conserven su calidad, propiedades nutritivas y organolépticas. Estas últimas son las referentes al sabor, el color o la textura. Y, por supuesto, la manera más inteligente de evitar eventuales intoxicaciones.

Aunque la fecha de caducidad de los productos indica hasta qué momento pueden consumirse, los hay que no disponen de ella, sobre todo los frescos. En estos casos hay que poner en marcha una serie de pautas como que transcurra el mínimo tiempo posible desde que se adquieren en la tienda hasta que se guardan por ejemplo en alguno de los modelos refrigeradores de Coreco. Es la manera de que no aumenten su temperatura. Además, es muy importante mantener el frío de los alimentos congelados en bolsas isotérmicas. Del mismo modo, hay que separar correctamente los alimentos en las bolsas sin mezclar unos que puedan contaminar a otros. Por ejemplo, productos de hoja con carne o pescado frescos.

Tanto las vitrinas refrigeradas de los establecimientos de hostelería como las neveras de las casas particulares han de estar convenientemente ordenadas según el tipo de producto (carnes, pescados, salsas, congelados, frutas, bebidas...). En el caso de las frutas, el tiempo estimado de conservación va a depender de la variedad. Por ejemplo, entre las más perecederas destacan las fresas. En cambio, manzanas o naranjas son de las más duraderas.

Datos de contacto:

Gloria F.

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

Categorías: [Restauración Consumo Electrodomésticos](#)

<https://www.notasdeprensa.es>