



¿Cómo almacenar productos alimentarios secos de forma higiénica, eficiente y segura?

29-07-2020

Optimizar el espacio de almacenamiento para alimentos secos o enlatados nos ayudará a mantenerlos libres de contaminación, a que no caduquen, a que no se estropeen y protegidos de las plagas. ¿Cómo conseguirlo? Seguir siete simples principios hará que los productos se conserven seguros, sanos y nutritivos durante el mayor tiempo posible.

Mientras que el almacenamiento correcto y seguro de alimentos frescos y rápidamente perecederos está muy presente en las prácticas de higiene alimentaria, parece que almacenar alimentos secos o enlatados con la misma atención no es tan habitual.

Sin embargo existen ciertas prácticas y factores ambientales que afectan a la correcta conservación de estos alimentos. Tenerlos en cuenta puede evitar pérdidas de producto y problemas de seguridad alimentaria.

Vamos a ver como optimizar el espacio de almacenamiento y los factores ambientales con siete reglas simples:

1. Rotación del producto.

El primer consejo para el uso eficiente de un almacén de productos secos es: rotar, rotar, rotar.

El primer producto que entra, de cada clase, debe ser el primero también en salir y venderse. Con un poco de imaginación y habilidad colocar los alimentos en el almacén de modo que pueda implementarse lo mejor posible este principio. Es importante fechar todos los alimentos que entran en el amacén y mantener un registro práctico y fácilmente visible por fechas de "caducidad", "vender antes de", y "consumir antes de".

2. Atención a la temperatura.

Mantener los espacios de almacenamiento frescos, secos y bien ventilados. La temperatura debe mantenerse entre los 10°C y los 20°C, cuanto más fresco mejor. El factor temperatura es importante para mantener mayor una vida útil del alimento. A partir de los

10°C, el aumento de temperatura reduce la vida útil de la mayoría de los alimentos. El almacenamiento en frío reduce la actividad respiratoria y la degradación de las enzimas, reduce la pérdida interna de agua e inhibe el crecimiento de organismos que favorecen la descomposición del alimento.

Además, en algunos alimentos, como las frutas y los tubérculos, el frío ralentiza la formación de etileno, un agente natural de maduración.

Como parte del mantenimiento de la temperatura óptima, se recomienda una ventilación adecuada, siendo esencial y necesaria una tasa mínima de intercambio de aire. Además, el almacén debe estar libre de tuberías sin aislamiento que canalicen de vapor o agua, calentadores de agua, transformadores, unidades de condensación de refrigeración, generadores de vapor u otros equipos de producción de calor.

3. Controlar la humedad.

Idealmente, las áreas de almacén deberían tener un nivel de humedad del 15% o menos. Durante los períodos más húmedos del año puede ser necesario el uso de aire acondicionado o deshumidificadores para controlar este factor. También ayuda el uso de embalajes impermeables a la humedad.

Se recomienda mantener los alimentos almacenados en sus paquetes originales siempre que sea posible. La mayoría de los envases están diseñados para el alimento que contienen y se mantendrán en buenas condiciones durante la vida útil del mismo, excepto en casos de exceso de temperatura o humedad.

Si el embalaje original no es práctico, se deben mantener los alimentos en recipientes herméticos, para evitar la entrada de plagas de insectos o roedores, así como de otros contaminantes.

4. La luz del sol.

Hay que evitar almacenar alimentos bajo la luz solar directa, ya que promueve la oxidación y la consiguiente pérdida de calidad y valor nutricional de los alimentos. Por ejemplo, las vitaminas liposolubles, como la A, D, E y K son particularmente sensibles a la degradación de la luz.

Es mejor bloquear la luz del sol en las ventanas o claraboyas y utilizar iluminación artificial en el momento en que se usa el almacén.

5. Almacenar reduciendo riesgos.

Guardar los alimentos a una distancia mínima de 15cm del suelo y, al menos, a 50cm de las paredes exteriores reduce las posibilidades de condensación, causada por la diferencia de temperatura entre el recipiente y la superficie contra la que descansa. Este principio facilita además la limpieza y el control de plagas. También se recomienda evitar almacenar productos a menos de 70 cm del techo si se dan allí temperaturas altas.

Almacenar los palés vacíos a una cierta altura del suelo evitará que sirvan de refugio a plagas, especialmente roedores.

Es importante también reservar una área designada para productos con el embalaje dañado, diferenciar si el daño es un defecto solo estético o si supone un peligro potencial, y sellar los envases rotos para evitar derrames y contaminación.

No se deben almacenar productos de limpieza, biocidas y otros productos no comestibles en el mismo almacén con los alimentos sin alguna barrera física que los separe.

6. Ojo a las plagas.

Para evitar la entrada de insectos, roedores y aves al almacén, las puertas y ventanas deben estar bien protegidas y mantenerse cerradas siempre que sea posible. Cualquier apertura al exterior y grietas estructurales debe sellarse rápidamente.

Si es necesario utilizar portacebos, deben ser monitorizados regularmente, eliminados si están dañados y cualquier resto del cebo se debe limpiar y quitar con cuidado. Mantener el entorno del almacén en buenas condiciones de salubridad nos ayudará a evitar las infestaciones.

7. El tamaño del almacén.

Dimensionar correctamente las necesidades de espacio de almacén es importante para una buena gestión del mismo. Estas necesidades variarán según el tipo de establecimiento, la cantidad de alimentos comprados regularmente, la frecuencia y cantidad de entrada de alimentos o el flujo de salida de producto del almacén.

Fuente: www.foodsafety magazine.com / www.higieneambiental.com/

Noticias Relacionadas

- Buenas prácticas para mantener bajo control el almacenamiento en frío de los alimentos

- Cinco pasos para asegurar una buena conservación de los alimentos refrigerados
- Diez maneras de prevenir los problemas de plagas en las cocinas profesionales
- Los distintos métodos de conservación de los alimentos: el calor, destructor de gérmenes (!)