



Te encuentras en Inicio /



La importancia de los abatidores de temperatura en una cocina industrial

03-04-2013

Básicamente, los abatidores sirven para bajar rápidamente la temperatura lo que permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana, incrementando notablemente el nivel de seguridad alimentaria de las mismas.

Los consultores de [Formainnova Bio](#), nos comentan en este artículo, las claves del por qué de la importancia de los abatidores en una cocina de colectividades.

El enfriamiento de los productos horneados o cocidos debe ser rápido y suficiente, cuando no se van a consumir en un plazo inferior a dos horas y especialmente cuando el siguiente paso es la adición de otro ingrediente. Ésto es muy importante en actividades como la hostelería, sobre todo cuando hay que preparar grandes cantidades de comida, con tiempos de espera a veces largos, para evitar algunos riesgos.

Mientras se enfrían, los productos se pueden contaminar a través del ambiente, las superficies, e incluso a través de insectos o animales. Esta circunstancia es especialmente grave cuando este tipo de productos se enfrían con aire procedente de la calle o ambientes poco limpios.

En el caso de que hubiera peligro de contaminación, durante el enfriado los microorganismos patógenos pueden multiplicarse a temperaturas superiores a los 10°C y hasta los 60°, siendo su temperatura óptima de proliferación, la próxima a la del cuerpo humano (35°-45°C). Por ello, los alimentos de alto riesgo deben estar el menor tiempo posible entre este rango de temperaturas.

Un ejemplo: cuando un producto horneado se rellena con crema, es importante que el primero se encuentre totalmente frío ya que, en el caso de que la crema no fuese totalmente estéril, el factor temperatura facilitaría el desarrollo de los microorganismos, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor.

Normalmente, cuando refrigeramos o congelamos un alimento en un aparato convencional, el centro del alimento tarda mucho

tiempo en bajar su temperatura por debajo de los 10° C, por lo que podemos tener multiplicación de bacterias patógenas y al regenerar el producto, provocar enfermedades a los consumidores.

Para prevenir estos riesgos, existen los abatidores de temperatura que son unos refrigeradores especiales, de todos los tamaños, que se utilizan para:

- Refrigerar: bajar la temperatura interior del alimento a +3 grados en menos de 90 minutos.
- Congelar: bajar la temperatura interior del alimento a -18°C en menos de 270 minutos. La congelación rápida evita la formación de cristales en el producto para que al descongelar no se pierdan las características organolépticas de los alimentos.

En definitiva, la bajada rápida de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana, incrementando notablemente el nivel de seguridad alimentaria de las mismas. ¡Hay que recordar que los peligros microbiológicos son invisibles y no podemos detectarlos con nuestros sentidos!