



Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

La pasteurización en frío: platos sanos, frescos, seguros y con una conservación de 90 días

Gracias a cómo funciona la tecnología HPP, la calidad se mantiene constante durante toda la vida útil del alimento. ©Idro.

## La pasteurización en frío: platos sanos, frescos, seguros y con una conservación de 90 días

Martes, 30 de enero 2018

**El proceso de pasteurización en frío consiste en envasar un producto mediante altas presiones hidrostáticas; un sistema que permite una muy buena conservación sin añadidos químicos, a la vez que inactiva patógenos nocivos sin alterar la temperatura de los alimentos, tal como sucede en la pasteurización tradicional.**

Como se planteó en [Hostelco 2016](#) y se confirmó en el [Congreso de Restauración Colectiva'17](#) la sostenibilidad y la tendencia de los productos de proximidad, la reducción de mermas y la creación de nuevas estrategias logísticas, abre las puertas a la tecnología HPP en la restauración colectiva.

La tendencia en el sector es clara: cocina más sana, con mejor sabor, sin conservantes que dañen el producto y afecten a su sabor, frescos y sostenibles. En la actualidad se produce en exceso comida de una calidad que a veces no favorece a su consumo, lo que provoca mermas importantes haciendo que se produzca más y más comida creando una rueda negativa para el sector y a la sociedad en general.

La aplicación de la tecnología HPP (altas presiones hiperbáricas) en estos alimentos permite una muy buena conservación sin añadidos químicos y elimina patógenos manteniendo sus propiedades. Esta nueva tendencia está revolucionando la industria alimentaria y permite, entre otras, la expansión de productos ecológicos gracias a empresas especializadas en aplicar la pasteurización en frío y su distribución a un gran volumen de consumidores, algo impensable hasta ahora.

El claro ejemplo de aplicación, son los hospitales con niños y los colegios donde se busca por encima de todo, productos sanos, seguros y lo más naturales posible. La posibilidad de obtener una ensaladilla natural, una salsa casera o cualquier plato preparado como en casa, y con una duración de hasta 90 días, sin añadidos químicos ni conservantes, es ahora una realidad y es el camino que debe seguir la restauración colectiva.

Cada vez son más las escuelas que buscan productos de proximidad y dejan de contratar los servicios de la restauración colectiva y compran alimentos a los productores locales eligiendo calidad a precio.

Aquí es dónde aparece la solución al problema. Este método permite alargar la vida útil del producto, reduciendo considerablemente las mermas, y manteniendo sus propiedades organolépticas sin aplicar ningún tratamiento agresivo o nocivo para las personas. Con esta tecnología, además, no se pierden las vitaminas, enzimas y probióticos beneficiosos para el cuerpo.

### Altas presiones hidrostáticas para eliminar patógenos nocivos

El proceso de pasteurización en frío consiste en envasar un producto mediante altas presiones hidrostáticas (*High Pressure Processing*) que llegan hasta los 6.000 bares de presión; ésto inactiva patógenos nocivos (como E.coli o la salmonela), sin alterar la temperatura de los alimentos, como sucede en la pasteurización tradicional. Para hacernos una idea, la presión ejercida en el producto es seis veces superior a la que ejerce el océano en las Fosas Marianas (el punto más profundo del planeta). Aunque esta tecnología fue creada en los años 90 se ha empezado a utilizar en la última década por su gran sinergia con los alimentos saludables, ecológicos, sostenibles y de alta calidad.

El gran problema para los productores es el elevado coste de esta tecnología y obtener estas instalaciones está fuera del alcance de la gran mayoría. Para ello hay empresas especializadas que ofrecen sus instalaciones (alquiler de maquinaria necesaria) a todo tipo de productores para rebajar costes innecesarios e intermediarios siendo la misma empresa, la que trata y distribuye el alimento al consumidor final. La posibilidad de tener acceso a un servicio de *tolling* o maquila de tecnología HPP, permite que el consumidor pueda disfrutar de unos productos de más calidad y llegar a consumir una oferta de productos que hasta ahora no tenía a su alcance.

Aunque el beneficio es para el consumidor final, las grandes cocinas distribuidoras de alimentos en hospitales, escuelas o aviones, mediante esta tecnología pueden adaptar su oferta a la demanda actual... no hay que olvidar que hoy en día, quien manda es el consumidor y no el que ofrece el producto/servicio.

Así pues, gracias a empresas que pueden ofrecer estos servicios, se abren nuevas opciones de negocio promoviendo el consumo de productos ecológicos y saludables, y reduciendo en un gran porcentaje los costes de elaboración, huyendo así de alimentos procesados y de baja calidad.

**Alba García** es licenciada en Ciencias Ambientales y responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria de **Idro**, una empresa especializada en aplicar la pasteurización en frío mediante tecnología HPP, con más de 40 años de experiencia. La búsqueda de la máxima calidad en los productos y una eficiente distribución, hacen de Idro una empresa con un servicio diferenciado del resto. @: [alba.garcia@idro.es](mailto:alba.garcia@idro.es).

Alba García IDRO