



'Waveco', maduración inducida para garantizar calidad organoléptica y seguridad alimentaria

15-01-2019

Legumbres, verduras, carnes, pescados... todo tipo de alimentos pueden ser más seguros, tiernos, voluminosos y sabrosos gracias a la maduración inducida de 'Waveco'; un equipamiento desarrollado por la firma italiana NCG, Next Cooking Generation, que llega al mercado español para revolucionar el sector horeca cambiando para siempre el método de preparación de los alimentos.

Gracias a su uso, es posible acelerar de forma natural el período de ablandamiento de los alimentos durante el cual, en condiciones adecuadas de temperatura y humedad, maduran adquiriendo una mayor ternura y soltando todos sus sabores y aromas.

'Waveco' presenta la maduración inducida; un proceso que se realiza a temperatura ambiente con total respeto por los alimentos y que, a través de las vibraciones emitidas por un sistema ultrasónico patentado, realiza un masaje relajante y beneficioso para las fibras de los alimentos, eliminando todas las características negativas como la dureza de la materia prima, tanto vegetal como animal, con una reducción significativa de la carga bacteriana responsable del rápido deterioro de los alimentos, lo que aumenta significativamente su vida útil.

Con 'Waveco' en la cocina, la carne, el pescado y las verduras alcanzan su máxima excelencia, conservando todas sus cualidades nutricionales y organolépticas.

Las ventajas de 'Waveco' para el sector de la restauración colectiva

El uso de 'Waveco' permite al sector de la restauración colectiva ofrecer un servicio adecuado a las exigencias y reducir los costes de producción del servicio. Hoy en día, para reducir los costes de cada comida se modifica a menudo el tamaño de las raciones o se compran materias primas de calidad inferior que a nivel nutricional y organoléptico representan carencias notables.

Una solución mejor y distinta para el consumidor y la empresa es reorganizar las fases de la cadena de producción: ese itinerario que un producto alimenticio sigue desde la fase inicial de producción hasta la fase final de uso. En este sentido, una figura central es

el comprador, que conecta al productor y al distribuidor final. Por ejemplo, el intermediario tiene que almacenar la carne que compra del productor durante un periodo variable de 10 a 15 días para que sea comestible y más tierna. Esta fase representa la variable de coste más alta que repercute considerablemente en el precio final.

Gracias a 'Waveco' es posible eliminar esta fase de preparación del alimento reduciendo del 30 al 40% el coste para cada alimento. Esta elección permite comprar alimentos de calidad superior y al mismo tiempo garantizar una reducción del costo de la comida.

En definitiva, elegir 'Waveco' significa invertir en una solución diseñada para ofrecer grandes ahorros en términos de recursos, horas de trabajo y costos de energía. De hecho, el sistema de maduración inducida permite preparar los alimentos rápidamente, optimizando la programación y aumentando la productividad, lo que reduce significativamente el costo de los alimentos.

Así mismo, el sistema patentado 'Waveco' respeta el medio ambiente y permite una reducción de desperdicios, gracias al uso racional de la comida que se pueden almacenar directamente en el refrigerador durante períodos de tiempo más largos y se utilizan en la cantidad exacta para las necesidades diarias.

Un desarrollo de NCG, Next Cooking Generation

El nuevo concepto tecnológico ha sido diseñado, patentado y creado por NCG, Next Cooking Generation, una innovadora empresa italiana, donde un grupo de profesionales altamente cualificados trabaja en la investigación, diseño, desarrollo y realización de maquinaria altamente innovadora para el sector de equipamientos para la industria alimentaria. El objetivo de la empresa es mejorar la forma en que se preparan y cocinan los alimentos, sin ser simplemente un proveedor de máquinas, sino un interlocutor dinámico de soluciones para los cocineros.

NCG cree además en un proyecto de desarrollo innovador que le permita a la compañía crecer mientras preserva la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus necesidades. Por esta razón, siempre ha intentado identificar soluciones de producción con bajo impacto ambiental, lo que garantiza un ahorro de energía significativo.

Contacta con **Waveco** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.