

COME FARE? COSA SAPERE?

(Consigli, Info e Contenuti per le aziende alimentari)

La Differenza tra congelare e surgelare un alimento. Divieti per le attività alimentari (H.A.C.C.P).

Sono ancora molti gli operatori alimentari che non hanno ben chiara la differenza che passa tra congelare e surgelare un alimento.

Entrambi i processi sono utili per conservare gli alimenti, ma per le attività alimentari è fatto obbligo di operare con specifiche procedure di conservazione, che vedremo in seguito.

Intanto, la sostanziale differenza tra congelare e surgelare un alimento, sta nel fatto che, per congelare un alimento basta avere un congelatore normalissimo e non si richiede alcuna operazione particolare. Mentre la surgelazione è un processo che avviene solo in un ambiente industriale, tramite l'utilizzo di specifici strumenti. Quest'ultimo è un processo molto veloce che riesce ad abbattere la temperatura dell'alimento fino a raggiungere i -80°C.

Nel processo di surgelazione, nell'alimento si creano alcuni micro - cristalli di ghiaccio che non fanno perdere la qualità e la genuinità. Mentre nel congelamento il ghiaccio che si forma è molto più presente e di dimensioni maggiori, questo comporta la perdita dei nutrienti e il disidratamento del prodotto alimentare, il quale non risulta qualitativamente uguale al prodotto fresco.

L'alimento surgelato, può essere direttamente messo in forno, bollito o cotto, mentre il congelato, va fatto prima scongelare. Gli alimenti che possono essere consumati crudi si possono scongelare nel frigorifero, anche la carne può essere scongelata in frigorifero, l'importante è rispettare i tempi entro i quali deve essere consumata. Per una carne scongelata in frigo il tempo entro il quale va cotta e consumata è di 2 giorni. Per il pesce non si devono superare le 24 ore.

Bisogna tener conto che la tecnica del congelamento è molto frequente negli ambienti domestici, ma per le attività alimentari è severamente fatto divieto, in quanto non garantisce qualità e sicurezza al prodotto posto in conservazione. Per le attività alimentari che vogliono conservare qualsiasi tipologia di alimento è obbligatorio utilizzare uno strumento chiamato abbattitore. Il processo di abbattimento è un processo che sfrutta un differenziale di pressione e di temperatura, che in un tempo stabilito può portare un raffreddamento di diverso tipo al cuore dell'alimento garantendo qualità e sicurezza. Infatti si sente parlare spesso di abbattimento positivo (+) e negativo(-).

L'abbattimento positivo (+) serve a portare l'alimento che si intende conservare in frigo, dalla temperatura di stato fino a +4°C per poi essere idoneamente etichettato e conservato in frigorifero in totale sicurezza e qualità.

L'abbattimento negativo (-) è utile per portare l'alimento che si intende conservare in congelatore, dalla temperatura di stato fino a -20°C per poi essere idoneamente etichettato e conservato in congelatore in totale sicurezza e qualità.

Se il processo di abbattimento, nelle attività alimentari che intendono conservare gli alimenti freschi o pronti, non avvenisse, porre il prodotto direttamente in frigo o in congelatore, porterebbe una serie di problemi, tra i quali:

- Porre alimenti pronti e caldi, direttamente in frigo o congelatore, rovinerebbe il funzionamento dello strumento.
- Si avrebbe un raffreddamento/congelamento primario sulla superficie del prodotto alimentare e con il passare del tempo, un raffreddamento/congelamento al cuore del prodotto alimentare, il quale non garantirebbe la salubrità e la genuinità del prodotto.
- Si avrebbe la formazione di grossi quantitativi di ghiaccio, che porterebbe la perdita di qualità del prodotto in termini di nutrienti e anche l'aspetto del prodotto verrebbe meno.

Quindi a tutti gli operatori del settore alimentare, che intendono operare con la conservazione degli alimenti freschi o preparati, se non si opera con determinati strumenti e specifiche operazioni di sicurezza alimentare, oltretutto obbligatorie anche in descrizione nel manuale di autocontrollo h.a.c.c.p., si rischiano le seguenti conseguenze:

- Sequestro dei prodotti non idoneamente conservati e avvio a procedura penale.
- Sanzione amministrativa per omissione di procedura.

È chiaro che tutte le attività non munite di abbattitore o altro, non possono conservare cibi freschi o preparati, ma possono lavorare tranquillamente con il solo fresco e avviare al consumo giornaliero il prodotto preparato.

Per ricevere periodicamente ulteriori contenuti, utili per apprendere in pieno la gestione della sicurezza alimentare della tua attività, contattaci, scegli la tua formula di abbonamento personalizzata e molto conveniente.

Saremmo lieti di servirti e di omaggiarti uno dei nostri servizi a tua scelta.

Distinti Saluti

Dr. Matteo Mangone