



Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Limeira

Data Publicação: 11/03/2012

Conservação de alimentos resfriados

O verão talvez seja um dos melhores meses mais propícios para tratar desse assunto, visto que nem sempre a sua geladeira ou freezer atuam da mesma forma que no inverno, e por que isso? Quando tratamos de resfriamento de alimentos estamos trabalhando com temperaturas em torno de 15 a -10C. E o que diferencia o resfriamento do congelamento é que durante o processo de resfriamento não temos a formação de cristais de gelo bem como nenhuma alteração de textura, sabor ou cor dos alimentos (procura-se obter isso no congelamento, porém nem sempre é possível).

E quando chegam os meses mais quentes do ano ou verão, começam os problemas de os alimentos estragarem, e por que isso ocorre se os alimentos estão resfriados? O que a maioria das pessoas se esquece, é de ajustar o termostato de seus refrigeradores para o verão, visto que durante os meses mais quentes do ano, as temperaturas externas e até a dos produtos que serão resfriados está maior, dessa maneira, é mais difícil abaixar e manter as temperaturas de resfriamento dos alimentos, e ocorre exatamente o contrário no inverno. Exigindo assim o ajuste no termostato de sua geladeira ao longo do ano, porém é algo negligenciado pela maioria das pessoas, seja por desconhecimento, esquecimento, economia de energia elétrica, etc.

A quantidade de alimentos colocada dentro da geladeira é muito importante visto que, quanto mais produtos forem colocados, mais energia e tempo serão necessários para resfriar (experimente lotar uma geladeira de cervejas e colocá-las aos poucos e veja a diferença). A disposição dos alimentos deve permitir a livre circulação do ar frio por todo o refrigerador, visto que o ar frio é mais pesado e ele geralmente vem de cima para baixo. E se obstruirmos a sua passagem algumas prateleiras não serão refrigeradas adequadamente.

O que muitas pessoas desconhecem é que cada alimento tem a sua faixa de temperatura ideal para resfriamento, e exige cuidados ao armazená-los dentro do refrigerador, pois em alguns pontos já conhecidos como a porta da geladeira a temperatura é maior (entre 12 e 17C) bem como é uma das áreas da geladeira que mais sofrem com as constantes aberturas e fechamentos. Por isso não se recomenda colocar ovos na porta das geladeiras, pois existem micro-organismos presentes naturalmente nos alimentos (fungos e bactérias, saiba mais em www.aeal.com.br) os quais não morrem durante o resfriamento, eles apenas reduzem ou paralisam suas atividades metabólicas e reprodutivas dependendo da temperatura a que são submetidos, as reações enzimáticas e químicas de deterioração dos alimentos também são reduzidas com a queda das temperaturas. Para o caso dos alimentos processados, tanto em conservas resfriadas bem como para os alimentos preparados em casa (cozidos, assados, etc.) deve-se observar que por mais bem preparados e limpos que eles sejam, ainda terão propágulos fúngicos e/ou bacterianos. Em alimentos industrializados existem faixas de tolerância para os micro-organismos, visto que é praticamente impossível a eliminação completa deles sem causar algum prejuízo severo ao alimento processado, contudo, os micro-organismos restantes não podem ser patogênicos ao homem e nem mesmo causar dano algum à saúde de quem os consome. Porém, se mal resfriados esses mesmos micro-organismos voltam a se desenvolver deteriorando o alimento, ou causando algum problema mais sério (vide mais em www.aeal.com.br – “O que são bactérias”).

[Digite aqui]



Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Limeira

Desta forma quando adquirir algum alimento resfriado, carnes, conservas vegetais, antepastos, embutidos, margarinas, cremes, etc., preste muita atenção ao rótulo e nas condições de resfriamento. E respeite-as! Pois a conservação dos produtos acima da temperatura indicada nos rótulos significa sua redução drástica no prazo de validade. Portanto, pense bem na hora de armazenar os alimentos que você irá comer!

Everaldo Piccinin é engenheiro-agrônomo, doutor em agronomia, presidente da Associação de Engenheiros e Arquitetos de Limeira - AEAL e tesoureiro da União das Associações de Engenheiros e Arquitetos da Baixa e Média Mogiana - UNABAMM

Demias colunas, Rota da Informação, Texto&Contexto, Observatório, UP-To-Date, Ideias em Debate, Os 13 Pontos da Semana e Dia a Dia, na versão impressa da Gazeta de Limeira de hoje. A coluna Acontece não é publicada devido ao período de férias do colunista Ailton Barbosa.