



Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Limeira

Data Publicação: 06/04/2014

Aeal

Vida de prateleira dos alimentos

O termo vida de prateleira pode soar estranho, porém é algo muito corriqueiro na vida de todos. E o que significa “vida de prateleira?” Este termo nada mais é do que o tempo em que um alimento perecível pode ser armazenado e ainda assim permanecer viável para consumo e mantendo suas características organolépticas (cor, sabor, textura, valor nutricional, aroma, etc). E que muitos leitores conhecem por “validade do produto”.

A determinação da vida de prateleira é algo muito complexo, visto que para cada produto alimentício existe um fator limitante ao seu tempo de conservação, que pode ser microbiano, enzimático, físico químico, reações de oxidação de lipídeo (rancificação, ou ranço), etc. Contudo um dos principais fatores que aceleram a perda da qualidade organoléptica dos alimentos é a temperatura, a qual influencia tanto na velocidade dos processos físico-químicos e microbiológicos. O que justifica a refrigeração como um dos principais métodos de conservação de alimentos.

Desta maneira o uso adequado da refrigeração é de vital importância na conservação e armazenamento de muitos produtos perecíveis, assim como a vida de prateleira também é determinada pela combinação de tempo e temperatura a que são submetidos. Por exemplo: se um produto constar em sua embalagem validade de 60 dias e a recomendação de conservação deste produto é à 10°C, isto significa que se o produto for mantido armazenado nesta temperatura ou abaixo, o mesmo terá no mínimo 60 dias de vida de prateleira ou “validade”. Porém caso a temperatura permaneça acima do citado na embalagem o tempo de conservação do alimento não será mais o mesmo, assim como a sua vida de prateleira pode ser drasticamente reduzida, à medida que a temperatura aumenta.

Desta maneira na compra de um alimento resfriado ou congelado procure mantê-lo o mínimo de tempo possível fora das condições de temperaturas recomendadas pelo fabricante, a fim de que a vida de prateleira destes produtos permaneça como a citada na embalagem.

E jamais se esqueça de que a geladeira e/ou freezer de sua residência são os locais onde os seus alimentos permanecerão por maior período de tempo, desta maneira a observação constante das temperaturas de seu refrigerador ou freezer bem como a limpeza periódica dos mesmos são muito importantes. Além de que os refrigeradores devem ter sua temperatura rebaixada no verão visto que a temperatura dos alimentos que entram na mesma (legumes, verduras, bebidas, etc) chegam com temperaturas mais altas que em outros períodos do ano, bem como o fator da temperatura ambiente, exigindo assim mais de sua geladeira. Lembre-se também que as geladeiras apresentam diferentes pontos de refrigeração em seu interior e podem variar de 5 à 15°C (pontos próximos a fonte de resfriamento e portas).

Se possível experimente tomar estes pequenos cuidados com os alimentos perecíveis, e observe que no mínimo você terá um melhor aproveitamento dos alimentos assim como manterá a cor, aroma, qualidade e o sabor dos mesmos por mais tempo.

Everaldo Piccinin é engenheiro agrônomo e doutor em Agronomia formado pela Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” – ESALQ / USP. Presidente da Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Limeira – AEAL. Coordenador da UNABAMM – União das

[Digite aqui]



Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Limeira

Associações dos Engenheiros e Arquitetos da Baixa e Média Mogiana. Inspetor Chefe da Comissão Auxiliar de Fiscalização do CREA/SP – CAF - CREA/SP - Limeira
Demais colunas, Letra e Verso, Observatório, Rota da Informação, Trivial Variado, Conexão Regional, Comunicação com Qualidade e Nossa Cidade, na versão impressa da Gazeta de Limeira de hoje.