



Frescopack®

Atmósferas modificadas

Gases para el envasado de productos precocinados y cocinados

En el grupo de productos precocinados y cocinados se incluye una gran variedad de alimentos procesados (ensaladas, pastas, guisos de verduras, pescados, carnes y huevos), que suelen estar condimentados con diversos tipos de salsas. Cuanto más complejo es el preparado en su composición (agua, grasas, proteínas y vitaminas) y características, más difícil es predecir el comportamiento durante el almacenamiento.

El proceso de cocción para la preparación de la mayoría de estos productos reduce la carga bacteriana, pero durante el enfriamiento del precocinado puede ocurrir una proliferación importante de microorganismos, sobretodo de aquellos que han resistido las altas temperaturas de cocción. Para que mantengan una buena calidad alimentaria es necesario que la materia prima inicial no esté contaminada y que se evite la contaminación durante el proceso y posterior almacenamiento.

Consultas técnicas, llame sin costo al:

01 800 712 25 25

www.infra.com.mx



Durante el almacenamiento el alimento puede sufrir también modificaciones de textura y sabor (endurecimientos, rancidez, mezcla de sabores,...) que si bien no afectan a las características sanitarias del producto, inciden directamente en el nivel de aceptación que tendrá en el mercado..

Aplicación de la técnica de Envasado en Atmósfera Modificada

La eliminación de Oxígeno (O₂) del interior del envase es fundamental para evitar reacciones de oxidación y crecimiento de microorganismos aerobios que alteran irreversiblemente la calidad del alimento.

Las mezclas adecuadas de gases para el envasado de estos productos disminuyen el Oxígeno (O₂) presente y tienen un efecto bacteriostático, incrementando con una baja temperatura del almacenaje.

Precocidos frescos

Se engloban dentro del grupo de precocidos, algunos productos "frescos", como pastas frescas, sandwiches y pizzas. Sus mecanismos de degradación principales son el crecimiento de mohos y el endurecimiento.

al vapor de agua evita la desecación del producto, en ningún caso se debe prescindir de la cadena de frío.

El Oxígeno (O₂) afecta negativamente a la pasta fresca, produciendo desecación, endurecimiento y degradación por crecimiento de mohos.

En los sandwiches y pizzas el principal problema es la migración de humedad del relleno a la masa, que provoca una pérdida de volumen y una disminución de aceptación del consumidor. Para disminuir la pérdida de volumen en los rellenos, se recomienda secarlos previamente.

La aplicación de la mezcla de gases indicada retarda el desarrollo de microorganismos, y la utilización de una película impermeable

En cualquier caso, siempre se define la mejor mezcla de gases, en función a cada producto que se desee envasar.

Ventajas del envasado en Atmósfera Modificada de alimentos precocinados y cocinados.

- Prolonga la vida de anaquel del alimento.
- Mantiene las características sensoriales de color, sabor, y textura.
- Retarda el desarrollo de bacterias y mohos.
- Evita el enranciamiento oxidativo.
- Favorece mantener la textura inicial.
- Minimiza las pérdidas de peso del alimento.
- Permite ampliar el área geográfica de distribución.
- Disminuye las devoluciones del producto por deterioro.
- Evita la opresión del envase sobre el producto (envase vacío), imagen no aceptable por el consumidor.
- Evita la mezcla de olores en los anaqueles de venta.

MEZCLAS DE GASES PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS PRECOCIDOS

PRODUCTO	MEZCLA DE GASES	TEMPERATURA RECOMENDADA (°C)	TIEMPO DE CONSERVACIÓN
Con carne (empanadas, carne empanizada, guisados con salsa, croquetas)	Cookingpack® / Cookingpack® II	0 a 4	14-21 días
Con pescado (empanadas, filetes empanizados, guisados con salsa, croquetas)	Cookingpack® / Cookingpack® II	0 a 4	14-21 días
Pasta (pasta fresca, pasta rellena de carne, queso o verduras, canelones, lasaña)	Cookingpack® / Cookingpack® III	0 a 4	3-4 semanas
Sandwiches (pan de molde, con vegetales, con embutido, de tortilla, con carne o pescado)	Cookingpack® / Cookingpack® II	0 a 4	3-4 semanas
Legumbres cocidas (lentejas, garbanzos, judías, frijoles)	Cookingpack® II	0 a 4	14-21 días
Ensaladas (ensaladas aliñadas de papa, arroz, hortalizas, marisco, pasta)	Cookingpack® II	0 a 4	14-21 días
Con base de masa (pizza, empanada, pastel de carne, o pescado, quiche)	Cookingpack®	0 a 4	3-4 semanas

Félix Guzmán No. 16
Col. El Parque, C.P. 53398
Naucalpan, Edo. de Méx.

Consultas técnicas:
01 800 712 25 25

E-mail:
alimentos@infra.com.mx

www.infra.com.mx