

La importancia de la cadena de frío para los alimentos refrigerados del negocio



“Antes de comprar al proveedor hay que ver cuánto espacio queda en el freezer”, recomienda Ximena Rodríguez, de la UBÓ.

Desde una pérdida económica por el deterioro del producto, hasta un problema que podría afectar la salud de sus consumidores corren el riesgo de sufrir aquellos comerciantes que no se toman en serio el tema de la cadena de frío con los alimentos refrigerados.

Por eso hay que tener claro que los alimentos

refrigerados son aquellos producidos y almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración (entre 0 y 8 grados celsius) y almacenados en frío.

Sin embargo, la duración de este tipo de alimentos es variable, ya que en éstos, pese a estar a baja temperatura, sigue avanzando la proliferación de bacterias, aunque si se compara con un producto expuesto a temperatura ambiente, su proliferación es claramente más lenta y durará más tiempo en buenas condiciones.

Conserva la calidad

“La cadena de frío permite asegurar una adecuado almacenamiento y distribución de alimen-

tos que requieran refrigeración, conservando la calidad de los alimentos en todo proceso productivo desde la fábrica hasta el consumidor final. Es por eso que el traslado de los productos en camiones refrigerado es fundamental para mantener el alimento”, explica Ximena Rodríguez, directora de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad Bernardo O’Higgins.

En ese mismo sentido, la docente plantea que para guardar debidamente estos productos en el almacén, “antes de comprar al proveedor primero hay que ver cuánto espacio queda en el freezer para almacenar y solo después gestionar la compra”.