

... la alimentación sostenible con la reducción del desperdicio, el apoyo a los productores locales y la garantía de la seguridad alimentaria a largo plazo.



**LA CADENA BRITÁNICA** de supermercados Morrisons informó en agosto que aumentaría la temperatura de sus congeladores de -18 °C a -15 °C.

**BUSCAN CAMBIAR NORMA VIGENTE POR 100 AÑOS:**

## Industria europea insta a participar en el debate sobre la temperatura del congelador

La Federación Británica de Alimentos Congelados pide evaluar un alza de los grados Celsius estándar para ahorrar energía.

**GRACIELA ALMENDRAS**

La recién electa presidenta de la Federación Británica de Alimentos Congelados, Karen McQuade, ha solicitado a la industria participar en el debate sobre el aumento de la temperatura estándar para los alimentos congelados. Dice que la principal razón para elevar el estándar, fijado en -18 °C, es ambiental, pues con esta medida se busca ahorrar energía y dinero.

El estándar actual de la industria se esta-

bleció hace cien años y desde entonces no se ha actualizado, pese a los avances en tecnologías de refrigeración.

"La temperatura estándar de -18 °C para alimentos congelados es ampliamente aceptada en la industria alimentaria global, incluyendo Chile. Esta norma garantiza la seguridad y calidad de los productos al ralentizar el crecimiento microbiano y preservar las propiedades organolépticas", explica Solange Brevis, presidenta del Colegio de Ingenieros en

Alimentos de Chile (Ciach).

La especialista comenta que recientemente la industria, a nivel mundial, ha propuesto elevar la temperatura de almacenamiento a -15 °C para reducir el consumo energético y las emisiones de carbono, manteniendo la seguridad alimentaria. "Un informe titulado 'Tres grados de cambio' sugiere que este ajuste podría ofrecer beneficios ambientales significativos sin comprometer la calidad de los alimentos", precisa.

En Reino Unido, la cadena de supermercados Morrisons informó en agosto que probará aumentar 3 °C la temperatura de sus congeladores, es decir, de

-18 °C a -15 °C.

Brevis asegura que en Chile, hasta la fecha, no se ha registrado un debate público significativo sobre la modificación de esta norma; sin embargo, considerando las tendencias internacionales y la creciente preocupación por la sostenibilidad, cree probable que este tema cobre relevancia en el futuro cercano.

"Es esencial que cualquier cambio en las temperaturas de almacenamiento sea respaldado por investigaciones científicas que aseguren la inocuidad y calidad de los alimentos, además de considerar las implicancias económicas y ambientales para la industria alimentaria chilena", sostiene.