

TECNOLOGÍA DOMÉSTICA PROFECO Congelación de carne

Rendimiento: 500 g • **Tiempo de preparación:** 20 minutos • **Caducidad:** 6 meses

Ingredientes:

- 1.5 kg de carne de res cortada en fajitas.
- 1/8 de cucharadita de sal fina.

Utensilios:

- Plato grande
- Plástico para alimentos.
- Marcador indeleble.

Procedimiento:

- 1 Coloca la carne sobre un platón y espolvorea la sal, pieza por pieza de forma que la distribuyas perfectamente.
- 2 Envuelve la carne en plástico para alimentos, cerrando perfectamente. Con el marcador escribe un nombre que identifique la carne, por ejemplo, la pieza de la que provenga, así como la fecha de empaque y su caducidad.
- 3 Introduce en el congelador, que debe tener el termostato a la máxima potencia.

Conservación:

La carne debe mantenerse en el congelador.

Caducidad:

La carne cruda congelada tiene una vida útil de 6 meses.

Dato interesante:

La temperatura que se recomienda tengan los alimentos dentro de un congelador es de 18°C (bajo cero). A esta temperatura se puede considerar que el crecimiento de microorganismos se detiene e inclusive que algunos mueren, aunque no se debe considerar un método de desinfección o esterilización.

El tiempo de conservación en congelación es tan largo no solamente debido a la temperatura tan baja, sino a que el agua se congela formando cristales de agua pura, por lo que los microorganismos que pudieran crecer no tienen suficiente para poder realizar sus funciones vitales; además la que permanece líquida demasiado concentrada. Los cristales de hielo suelen crecer alrededor de "núcleos". Cuando la congelación es rápida se forman muchos núcleos y el agua se distribuye en cristales pequeños, en cambio cuando la congelación es lenta, los cristales crecen en torno a pocos núcleos por lo que llegan a tomar tamaños considerables y por consiguiente dañan más a los tejidos. Aunque se detiene el deterioro microbiano, no se puede considerar como indefinido el almacenamiento en congelación, debido a que la carne tiene lípidos sus reacciones de deterioro no dependen del agua (ya que no se mezclan) por lo que paulatinamente se irá ranciando.

El momento en que es más vulnerable una carne es durante la descongelación. NUNCA DESCONGELAS los alimentos a temperatura ambiente, ya que el agua que se ha descongelado se convierte en un verdadero caldo de cultivo y las bacterias pueden proliferar alcanzando niveles peligrosos. Para evitarlo, siempre descongela anticipadamente cambiando los alimentos al refrigerador. De esta forma nunca se verán expuestos a una temperatura peligrosa.

Beneficio:

Al congelar la carne puedes disponer de ella en cualquier momento y realizar compras anticipadamente.

Recomendaciones:

Congela la carne inmediatamente que la hayas adquirido. En el caso de piezas medianas o grandes (cuete, filete, chambarete, trocitos para deshebrar, pulpa de cerdo) es recomendable enjuagarlas antes de espolvorear la sal y congelar.

Arma paquetes con la carne que se va a necesitar por cada ocasión de forma que no sea necesario descongelar un lote grande.

Cocina de inmediato la carne que haya sido descongelada.

Verifica la calidad de la carne a congelar: NUNCA congeles carne que tenga coloración verdosa y olor desagradable (rancio, putrefacto o amoniacal).

Verifica las características sensoriales de la pieza que vas a adquirir antes que te despachen la carne: corrobora que la textura es firme y tanto el color como el olor son los característicos.