



Mantenimiento de Cadena de Frío

Descripción

Preservar la cadena de frío es altamente importante a la hora de garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos, por lo que todos los involucrados, desde productores hasta distribuidores deben poner especial atención en mantenerla. De nada serviría esta tarea conjunta sin la colaboración del consumidor final, último, pero no menos importante elemento de la cadena, que deberá también esforzarse en protegerla.

La cadena de frío es el sistema formado por cada uno de los pasos que constituyen el proceso de refrigeración o congelación necesaria para que los alimentos lleguen de forma segura al consumidor. Incluye todo un conjunto de elementos y actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo. Se denomina "cadena" porque está compuesta por diferentes etapas o eslabones. Si alguno de los puntos de la cadena de frío llegara a verse comprometido, toda ella se vería afectada perjudicando la calidad y seguridad del producto. Por un lado, se facilita el desarrollo microbiano, tanto de microorganismos alterantes como de patógenos productores de enfermedades, y la alteración del alimento por reacciones enzimáticas degradantes.

Por el contrario, una cadena de frío que se mantiene intacta durante la producción, transporte, almacenamiento y venta garantiza al consumidor que el producto que recibe se ha mantenido en un rango de temperatura de seguridad en el que los microorganismos, especialmente los más perjudiciales para la salud si es que existieran, han detenido su actividad. Además, una temperatura de conservación adecuada preservará las características del alimento tanto organolépticas como nutricionales.

Medición de Temperatura

El HI 98509 es un termómetro altamente preciso y resistente, con un cable de 1 metro de longitud y una sonda de acero inoxidable con punta aguda para ser introducida fácilmente en productos semisólidos como frutas, vegetales y quesos.

Esta sonda también es compatible con líquidos y congelados.

Cuenta con un sistema Cal Check, que consiste en un interruptor en la parte posterior que simula un baño de hielo, es decir, los 0°C.

Otra característica muy valiosa es la duración de su batería, siendo necesaria solamente una de tipo AAA que dura aproximadamente tres años.

Este equipo es sin duda un aliado clave para obtener mediciones precisas y confiables con procedimientos sencillos.

