

## Importancia de la refrigeración de los alimentos.

Significa el almacenamiento de alimentos en un rango de temperaturas de generalmente 0 a 5° C. La velocidad de reproducción de los microorganismos depende, entre otros factores, de la temperatura. Aunque algunos microorganismos crecen a temperatura de refrigeración, la velocidad de crecimiento es considerablemente más baja y resulta necesario un período de tiempo más largo para que haya suficiente desarrollo microbiano como para causar deterioro; por esto, mediante la refrigeración del producto **la vida útil es incrementada.**

**La refrigeración no destruye los microorganismos, sino que los mantiene en vida latente.**

Ya que este método de conservación se usa frecuentemente para prolongar la vida útil de productos que no son estériles, es decir, que contienen microorganismos, **es esencial que la cadena de frío se mantenga lo más continua posible.**

A menudo un desarrollo microbiano no controlado da como resultado un posible riesgo para la salud pública: el desarrollo de microorganismos causantes de **enfermedades alimentarias.** Recordamos que la **aparición de éstas no necesariamente va acompañado de un deterioro del producto, puede estar rico y de buen aspecto y estar contaminado.**



Temperatura de más de 65°C

**Muerte de microorganismos.**

Temperatura de 10°C a 60°C

**Multiplicación de microorganismos.**

Temperatura de -18°C a 8°C

**Vida latente.**

En refrigeración, los alimentos perecederos se conservan generalmente durante días o semanas, según el caso.

La mayor parte de los alimentos alterables, tales como huevos, lácteos, carnes, pescados, mariscos, hortalizas y frutas pueden conservarse en refrigeración durante un tiempo limitado.

Las heladeras comerciales y domésticas, generalmente mantienen una temperatura entre 4 y 7 °C. Además, hay otros factores que deben tenerse en cuenta como son la circulación del aire y la humedad relativa del ambiente donde se almacena y conserva el alimento.

En general la **refrigeración** no afecta el sabor, la textura ni el valor nutritivo de los alimentos, siempre y cuando los períodos de almacenamiento no se prolonguen más de lo establecido.

Extraído del Curso de Manipulación de Alimentos.  
Dpto Cereales y calidad- ISETA  
[cereales.iseta@internueve.com.ar](mailto:cereales.iseta@internueve.com.ar)  
[www.iseta.edu.ar](http://www.iseta.edu.ar)