



CONGELACIÓN DE ALIMENTOS CON **N₂** LÍQUIDO

Este método permite congelar al instante una gran variedad de alimentos crudos, cocidos, empacados, frutas y vegetales; ya sea en trozos, cubos y/o rebanadas.

La congelación se realiza en equipos de congelación criogénica dentro de los cuales se rocían, sobre el producto, pequeñas cantidades de nitrógeno (N₂)

Líquido logrando una congelación instantánea manteniendo intactas las características organolépticas del producto (color, olor, sabor y textura).

Grupooxi

DATOS TÉCNICOS

La congelación criogénica es realizada con Nitrógeno Líquido a temperaturas muy bajas (-196 °c), ya sea por inmersión o por aspersión, dependiendo de las características del alimento.

Crea micro cristales de hielo que no deforman la celular, evitando las perdidas de textura y deshidratación manteniendo la calidad del producto.

Ventajas

- ✓ Congelación rápida.
- ✓ Formación de pequeños cristales con mínima deformación de la estructura del producto.
- ✓ Mantiene el sabor, textura y apariencia del alimento.
- ✓ Flexibilidad de operación.
- ✓ Tiempo de limpieza mas cortos.
- ✓ Menor deshidratación (5% tradicional vs 0.1% criogénico).
- ✓ Menor mantenimiento.

Recomendaciones

- ✓ Cuidado con las quemaduras cuando se utiliza en fase líquida. Empléese equipo especial para el manejo de líquidos criogénicos, guantes, petos, caretas, etc. Úsese en áreas ventiladas. Cuidado con la alta presión. Utilizar regulador de presión.

Grupooxi

