

Riesgos en la refrigeración de alimentos

Temperatura, manejo y limpieza, elementos para evitar contaminación de la comida

La refrigeración de alimentos entraña diversos problemas. Primero, la posibilidad de que los microorganismos o patógenos se multipliquen y segundo, que la comida almacenada en tales aparatos es la que se descompone con mayor facilidad, lo que puede acarrear problemas de salud.

La investigadora del Departamento de Farmacobiología del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI) de la UdeG, María del Refugio Torres Vitela, explicó que el refrigerador es un "excelente" medio de cultivo para microorganismos.

De manera adicional, los alimentos guardados en tales equipos son los más percederos, es decir "así como son los más ricos, nutricionalmente hablando para los seres humanos, también lo son para los microorganismos" y, ya que el alimento se mantiene por varios días, se puede traducir en una multiplicación de agentes.

Ante esto, destacó que la ciudadanía debe mantener su equipo a una temperatura adecuada, para lo cual puede adquirir un termómetro, que no sea de mercurio. En sitios donde son preparados grandes volúmenes de alimentos (restaurantes, guarderías, comedores) "es obligatorio" monitorear este aspecto. Por otro lado, el uso de este equipo requiere de organización, ya que no se debe abrir y cerrar de forma constante, puesto que esto además de no garantizar la permanencia del frío interno, genera un mayor gasto de luz y los aparatos se deterioran con facilidad.

En cuanto a la limpieza, consideró Torres Vitela que aún no es posible determinar el tiempo exacto de aseo de un refrigerador, puesto que depende del manejo y cantidad de alimentos almacenados. "Desde mi punto de vista, y por sentido común, la mayoría de las personas se abastecen de productos percederos cada semana, ese es el momento", dijo .

Otra recomendación es separar los alimentos crudos de los cocidos, ya que de lo contrario puede haber contaminación cruzada. "A veces, la gente razona en función de espacio y no de riesgos y pone cerca el chorizo y el queso", y esto no es lo mejor, concluye.

Guadalajara, Jal., 17 de enero del 2011.

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: Internet

Edición de noticias: Lupita Cárdenas Cuevas

Etiquetas:

[Alimentos](#) [1]

[María del Refugio Torres Vitela](#) [2]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/riesgos-en-la-refrigeracion-de-alimentos>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/alimentos>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/maria-del-refugio-torres-vitela>