TEDHINOX RM, S.L.
Camino de Villaviciosa, 31
28600 Navalcarnero (Madrid)
Tel: (+34) 91 811 46 11
Fax: (+34) 91 811 46 19
tedhinox.com









Abatidores de temperatura

¿Qué es abatir?
Todos los productos alimentarios orgánicos frescos contienen una carga bacteriológica natural que, en condiciones de temperatura y humedad de ambientes favorables, se multiplica produciendo efectos peligrosos para la salud del consumidor. La franja de temperatura más peligrosa es la que se encuentra entre los +65°C y los +35°C; en este intervalo es precisamente dónde la multiplicación bacteriana presenta un desarrollo más acelerado.
Entre los +10°C y los +35°C es el intervalo de temperatura en el que los gérmenes patógenos empiezan a desarrollarse.
Abatir significa pues bajar la temperatura al corazón del producto desde los +70°C hasta los +3°C en el menor tiempo posible, nunca más de 90 minutos.
Abatir un alimento cocinado no sólo evita la proliferación de bacterias, sino que aumenta la duración de la conservación del mismo.