



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 $+65^{\circ}\text{C}$ y los $+35^{\circ}\text{C}$; en este intervalo es precisamente dónde la multiplicación bacteriana presenta un desarrollo más acelerado.

Entre los $+10^{\circ}\text{C}$ y los $+35^{\circ}\text{C}$ 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 $+70^{\circ}\text{C}$ hasta los $+3^{\circ}\text{C}$ 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.