

## LA CADENA DE FRÍO EN LOS HELADOS

La llamada “cadena de frío” consiste en el control permanente de la temperatura en todas las fases de un alimento, desde su producción hasta su consumo, manteniendo constante su temperatura y garantizando, de esta forma, su buen estado.

Las etapas en la cadena del frío que deben garantizar el mantenimiento de la temperatura del helado son: 1º En el centro de producción: en cámaras frigoríficas, 2º Transporte en vehículos especiales de frío negativo, 3º Distribución y centros de venta y 4º Transporte y almacenamiento en el hogar por parte del consumidor. Y en el caso de la hostelería, el punto 4º sería Almacenamiento en el establecimiento y servicio al cliente.

Por tanto, si alguno de los puntos de la cadena de frío llegara a no cuidarse, toda ella se vería afectada perjudicando como resultado final a la calidad y seguridad del producto.

Para evitar que en los establecimientos se rompa la cadena de frío, es necesario que nunca se paren las máquinas de congelación y que su temperatura permanezca constante a la recomendada para el helado. La temperatura de congelación internacional fijada para la cadena de frío es de -18º C.

A rasgos generales, es importante para la conservación de nuestros helados los siguientes puntos:

- Los alimentos descongelados no hay que volver a congelarlos, pues pueden presentar problemas de contaminación microbiológica.
- • Al contrario que en los frigoríficos, los congeladores funcionan mejor cuando están llenos.
- • • No hay que introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a nuestros productos.

Estas y otras recomendaciones vienen desde hace años siempre impresas en nuestro Catálogo General. Por tanto, informamos debidamente a nuestros puntos de venta de cómo tratar y manipular nuestros productos. Y en caso de que sea por un mal funcionamiento de nuestras neveras conservadoras, disponemos de un servicio de mantenimiento.

Los fabricantes de helados no tenemos el control tras la entrega a los puntos de venta, por tanto, cada establecimiento debe gestionar una correcta conservación del producto y asumir su responsabilidad como eslabón en la cadena de frío. No es sólo el reto de Kalise sino de todos cumplir estos requisitos para dar el mejor servicio a los consumidores.