

# La congelación rápida simple es el futuro de la conservación de alimentos

## Detail Introduction :

Los desarrollos tecnológicos para prolongar la vida útil de frutas y verduras han recorrido un largo camino. Sin embargo, extender la vida útil no siempre significa mantener el sabor original del producto. La congelación rápida única puede ser una solución a este problema, según Svetlana Plotean de OctoFrost.

La congelación rápida individual tiene muchas ventajas sobre otros métodos de congelación u otros métodos de procesamiento de alimentos. Según Svetlana Plotean de OctoFrost, una de las tres ventajas principales es mantener el mismo valor nutricional: "Especialmente cuando se exportan frutas y verduras al extranjero, a veces, puede tomar hasta tres semanas llegar al destino. Esto significa que el producto ha perdido mucho valor nutricional, sabor y sabor. Es por eso que nuestros clientes utilizan nuestros equipos en su lugar de origen para congelar productos donde su valor nutricional es mayor cuando se encuentran en su punto más alto de madurez. Para una eficiencia óptima, la planta está mejor ubicada al lado del campo. "



Otra ventaja de utilizar la congelación rápida individual es la reducción de residuos. Cuando se trata de ser conscientes del medio ambiente y no desperdiciar alimentos, la congelación rápida simple es imbatible", explica Plotean. "Eso significa que es beneficioso tanto para los consumidores como para las empresas. "La tecnología de congelación rápida individual comenzó a aparecer hace unas dos décadas, por lo que la tecnología aún es relativamente nueva. Según Plotean, la tecnología de congelación rápida individual ha mejorado mucho con el tiempo: por un lado, hemos podido hacer que la Todo el proceso es más eficiente energéticamente, lo que ayuda a mantener los costos bajos y al mismo tiempo es respetuoso con el medio ambiente. Además, podemos hacer que el proceso de operación sea más flexible al cambiar entre varios productos".

OctoFrost ha desarrollado una aerodinámica única en sus congeladores, que minimiza la deshidratación del producto y optimiza la eficiencia energética. dijo Ploteo.

En cuanto al futuro, la tecnología nunca se detendrá. Plotean espera una gran mejora en el tamaño de los equipos de congelación rápida individuales: "El tamaño y la eficiencia están estrechamente relacionados, y ese ha sido siempre uno de nuestros principales objetivos. Nuestro equipo ya es entre un 30 % y un 40 % más pequeño que los equipos de procesamiento y congelación de la competencia. ", que no solo ahorra energía, sino que también mejora la eficiencia del espacio. También estamos explorando diferentes tipos de nuevas aplicaciones que se pueden aplicar a los congeladores individuales".

Con todo, Plotean cree que la congelación rápida individual será el futuro del servicio de frutas y verduras.