

Consejos Para Manipular y Congelar Carne De Res En Caja

Ideas Para Manejar el Inventario y a la Vez Servir Productos Seguros

Perspectiva de un chef para los operadores de servicios de alimentos

El Chef de Cargill, Pete Geoghegan, da su opinión



En primer lugar, congelar no es el enemigo. Puede confiar en la congelación para controlar el costo y manejar el envejecimiento de su carne. Siempre se perderá algo de humedad (purga) durante el proceso de congelación/descongelación, pero si se hace correctamente la pérdida será mínima. En los cortes de músculos enteros, la carne queda un poco más blanda a través de este proceso.”



Pros de Congelar

Más Suave

Control de costos y edad



Contras de Congelar

Pérdida de Humedad

(mínimo 2 – 3% si usa nuestros consejos para el éxito a continuación)

Consejos Para Congelar: Diversas Sugerencias Para Ajustarse a Sus Operaciones...



Buena Práctica:

Cortes de músculos y molida: retire los cortes secundarios y o la carne molida de la caja y aplánela sobre rejillas o bandejas para recibir la mayor cantidad de circulación posible para que se congelen más rápido.



Mejor Práctica:

Cortes de Músculos: separe la carne en porciones utilizables, envuelva cada porción con película plástica, y luego coloque varias porciones en una bolsa con sello para congelar (asegúrese de retirar tanto aire como sea posible antes de sellar) y congele la carne.

Molida: haga lo mismo para la carne molida, recordando aplanarla lo más posible para una mejor eficiencia al congelar y descongelar.



La Mejor Práctica

Cortes de músculos: separe la carne en porciones utilizables, séllelas al vacío y congélelas.

Molida: empaque la carne molida al vacío, aplanando el paquete lo más posible para que se congele y se descongele rápidamente.

***Consejo útil:** asegúrese de etiquetar el producto con nombre y fecha antes de meterlo al congelador. Para añejar, puede ser útil etiquetar también la edad del producto fresco.

Consejos Para Manipular y Congelar Carne De Res En Caja

Ideas Para Manejar el Inventario y a la Vez Servir Productos Seguros

Consejos Para Descongelar:

Diferentes Sugerencias Para Diferentes Operaciones Y/O Capacidades...



Buena práctica (solo si no tienes otra opción)

Retire la carne del congelador y póngala en el lavaplatos. Llene el lavaplatos de agua fría y déjela correr, de manera que haya circulación en el agua. Este proceso podría llevar de 30 minutos hasta varias horas, dependiendo del tamaño de la carne que está descongelando. Su nivel de purga será mucho mayor de esta manera, así que use este método solo como último recurso.

***¡Muy importante limpiar e higienizar después el lavaplatos!**



Mejor Práctica

Retire la carne del congelador y póngala en el refrigerador en una rejilla/estante para que reciba la mayor cantidad de aire frío posible.

***Nota importante:** la cantidad de tiempo que requerirá congelar y descongelar cortes enteros de músculo y carne molida dependerá del tamaño del producto. Pregúntele a su representante de Cargill si necesita más aclaración con respecto a los tiempos requeridos para cada corte.

Consejo para volver a congelar: perderá más humedad y la textura también sufrirá si vuelve a congelar la carne luego de descongelarla. Por eso, debido al efecto sobre la calidad del producto, no recomendamos volver a congelarlo.

Consejos Para Nuestros Socios Distribuidores

Congelar y descongelar carne de res empacada al vacío (cortes secundarios y rollos de carne molida)

La congelación y descongelación adecuada de los productos puede ayudar en gran medida a las cadenas de suministro a mantener la calidad y la seguridad de los productos. A continuación algunos puntos clave a considerar si la carne de res será congelada.

- **Temperatura óptima para almacenar congelado:** <0 °F
- **Tiempo en el congelador para calidad óptima:** <1 año
- **Vida útil después de congelar:** la vida de frescura se detiene temporalmente mientras la carne está congelada y continúa cuando se descongela. Ejemplo usando la vida útil garantizada por Cargill: carne de res sin hueso empacada al vacío = 42 días de frescura. Si se congela al día 20, se pueden esperar 22 días de frescura más al descongelar.
- **Proceso de congelación:** la congelación óptima sería lo más rápido posible. Si congela varias cajas, se congelarán mucho más rápida y fácilmente que un pallet de producto.
- **Proceso de descongelación:** descongele siempre bajo refrigeración. Se recomienda 35-38 °F. Igual a la congelación, es más fácil descongelar varias cajas que un pallet, y el aumento del flujo de aire acelerará la descongelación. Tenga en cuenta que, bajo refrigeración, tardará 3-5 días descongelar el producto por completo, y a veces más, dependiendo del espacio.
- **Implicaciones para la seguridad de los alimentos:** no hay problemas adicionales si el producto se almacena correctamente.
- **Implicaciones de calidad:** habrá una mayor purga en la mayoría de artículos luego de descongelar (aprox. 2-3% más purga de la normal). Sin embargo, para la mayoría de los productos, la calidad seguirá siendo aceptable luego de una correcta congelación).
- **Implicaciones para la etiqueta:** ninguna, a menos que el establecimiento de servicio de alimentos tenga palabras en el menú como "Fresco, nunca congelado" o "Siempre fresco", ya que el producto fue congelado.

***Consejo útil:** asegúrese de marcar el inventario con la fecha de congelación para garantizar la vida útil apropiada.