



El Secretariado de Infraestructura para la Investigación (SIPI)

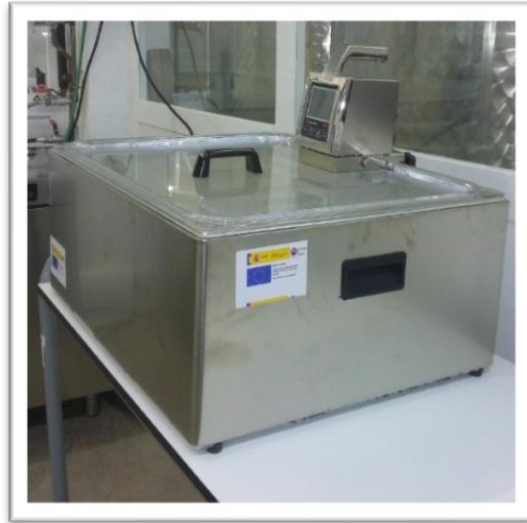
INFORMA

Instalación de Línea Completa de Cocción al Vacío

El Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la UCO ha incorporado nuevo equipamiento, a través del proyecto UNCO15-CE-3759 "Planta piloto de alimentos (PPTA) de la UCO", cofinanciado por el Ministerio de Economía y Competitividad a través de las Ayudas a Infraestructuras y Equipamiento Científico-Técnico a través del Programa Estatal de Fomento de la Investigación Científica y Técnica de Excelencia, cofinanciado con el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) convocatoria 2015 (Plan Estatal de I+D+I 2013-2016), cuyo Responsable Científico es el investigador Rafael Moreno Rojas.

El equipamiento consta de un Smart Vide 8 plus, un abatidor de temperatura y un horno regenerador. El sistema de cocción a vacío, permite mejorar la calidad organoléptica de muchas materias primas, ayuda a mejorar la seguridad alimentaria, con una buena gestión es una herramienta de ahorro de costes, tanto en compras como en reducción de mermas. Consta de un equipo en el que introduciendo todos los ingredientes en una bolsa o barqueta en la que se realiza el vacío y se sella. Posteriormente se somete a tratamiento térmico en un medio húmedo o líquido con temperatura controlada como un baño termostático, con control de temperatura y tiempo, mediante sonda. Como elementos secundarios se dispone de un abatidor de temperatura que permite refrigerar y/o congelar de forma rápida, cualquier alimento o preparación culinaria recién elaborada a una temperatura de 80-90 °C hasta los 3 grados en 90 minutos, mantenerlo a temperatura entre los 5 los 0 grados y dependiendo del modo, bajarla a -18°C, para una perfecta congelación o mantener la temperatura estable, reduciendo la pérdida de peso debido a la dispersión de la humedad del alimento cocinado. Finalmente, la regeneración de alimentos es un proceso cuyo objetivo es mantener la calidad de los alimentos, elevando a temperatura de consumo los alimentos refrigerados, congelados y envasados, la misión de regeneradores es llevar a temperatura de servicio (65°) el corazón del producto en el menor tiempo posible, para ello hacen recircular el aire interior saturado de humedad rozando las paredes de la bolsa en que está envasado al vacío el producto. A través del proceso de regeneración, los alimentos no sufren pérdida de peso y se preserva la calidad por más tiempo, tanto en enfriados como en congelados, con garantía de seguridad en la conservación y evitando la proliferación bacteriana.

SISTEMA COCCIÓN AL VACÍO



ABATIDOR DE TEMPERATURA



HORNO REGENERADOR

