Un nou sistema elimina de les ostres el bacteri que provoca la diarrea

Salut | 04-03-2008 | 08:19

Un innovador sistema de pressurització en fred ha permès desenvolupar una sèrie d'avantatges en els mètodes de conservació d'aliments com els embotits o el marisc. Gràcies a aquesta màquina de tractament per alta pressió de més de 6.600 atmosferes, desenvolupat al Centre de Noves Tecnologies i Processos Alimentaris (Centa) de Monells, la conservació en fred de productes com les ostres s'allarga fins a 21 dies i s'elimina definitivament el microorganisme causant de la diarrea.

"A més, la pressurització fa que les ostres, que no canvien en absolut d'aspecte ni de frescor en tot el procés, es puguin obrir amb les mans, sense necessitat de punxó", ha explicat el director de Tecnologia dels Aliments del CENTA, Josep Maria Monfort. "Amb aquest sistema augmentem la seguretat alimentària i obtenim en menys de cinc minuts aliments higienitzats -que no canvien ni d'estructura, ni d'aparença, ni de color-", ha continuat Monfort.

Aquest seguit d'avantatges facilitarà que molts restaurants no especialitzats es puguin plantejar el fet d'incorporar les ostres i altres mariscos de clova dintre els menús sense haver de patir pel seu estat de conservació tan delicat. "Poden tenir aquest producte tranquil·lament com a fons de nevera per anar-lo treballant i confeccionar plats innovadors, amb salsa d'ostres o el que convingui", ha comentat el director del CENTA, un equipament de 4.100 metres quadrats depenent de l'IRTA, dedicat a l'estudi, la investigació i el desenvolupament de les noves tecnologies de processament industrial i de nous mètodes de conservació, envasament i tractament dels aliments.

Un altre aparell que s'ha creat amb èxit al Centa ha estat un túnel de radiofreqüències que permet descongelar blocs de 15 quilos d'aliment congelat en pocs minuts, quan fins ara es necessitaven quasi 48 hores en càmeres frigorífiques."I això amb totes les garanties sanitàries i una descongelació uniforme de tot el bloc, començant pels costats i fins al centre", ha comentat Monfort mentre amb un termòmetre demostrava que la temperatura del bloc de carn havia passat de quinze sota zero a un grau sota zero. Una tercera aplicació que s'ha desenvolupat al Centre de Noves Tecnologies i Processos Alimentaris ha estat l'aplicació a animals de la Tomografia Axial Computaritzada, coneguda popularment com a TAC. En aquesta ocasió, el TAC s'ha fet a un porc sedat per tal de visualitzar in situ el repartiment muscular i la distribució del greix en el seu cos. "Saber això és de cabdal importància per a les empreses de millora genètica del porcí", ha assegurat director de Tecnologia dels Aliments del Centa. El TAC també permet veure la

distribució i concentració de la sal en productes com el salmó, el pernil, el formatge o el bacallà. "Un fet molt important per mirar d'obtenir productes amb el mínim contingut de sal", ha puntualitzat Monfort.

Finalment, la "joia de la corona" del Centa, de la qual ostenta la patent, és el QDS (Quick Drying Sistem), un sistema d'assecat ultraràpid de llesques de productes carnis -fuet, pernil salat, salami, xoriç-. Creat per l'empresa gironina Metalquimia i amb Casademont com un dels clients, aquest giny permet reduir el temps normal d'assecat de mesos a només mitja hora. "Per comptes del tradicional mètode d'assecar un pernil durant mesos en un assecador i llavors llescar-lo, per envasar-lo, nosaltres ho fem al revés, primer llesquem i després assequem", ha explicat el director de Tecnologia dels Aliments.

Fuente: Avui
Autor: Avui