

Os enviamos resumen de un artículo muy interesante realizado por Rafael Lázaro, experto en recipientes y contenedores isotérmicos portátiles para el transporte y conservación de los alimentos.

LOS PROBLEMAS DE TEMPERATURA EN EL TRANSPORTE Y LA DISTRIBUCIÓN DE LA

COMIDA EN CALIENTE

El problema de la temperatura es uno de los más recurrentes (sino el que más) cuando hablamos de la distribución de comidas en caliente a colegios, residencias, empresas y colectividades en general. Las distancias y tiempos de reparto hacen difícil, a veces, mantener la cadena de calor por encima de los 65°C.

Esto ocurre principalmente, debido a los siguientes motivos:

- La legislación nos obliga a mantener la cadena de calor a 65°C.
- Cada día, las distancias y los tiempos de reparto son mayores.
- Las cocinas centrales se encargan cada vez más, de un mayor número de plazas lo que les obliga a adelantar la producción.
- En los últimos años se han incrementado notablemente el número y los tipos de dietas por lo cual se porcionan mucho más las comidas.

En los primeros platos de cuchara no hay especiales problemas. La cantidad de agua en la composición, la retención térmica, su envasado directo de la marmita a alta temperatura y los equipos isotérmicos específicos normalmente cilíndricos, nos dan la garantía de entregar en largas rutas un producto 'perfecto' en cuanto a la calidad del alimento y a su temperatura.

El problema se nos plantea con los segundos platos, algunos primeros 'secos' y las dietas, en mayor medida cuando no tienen salsa y el alimento tampoco se puede calentar en exceso porque se 'achicharra'. Además, al no tener salsa, la masa calórica baja mucho y las curvas de pérdida de temperatura son muy desfavorables.

Estas circunstancias dificultan enormemente el mantenimiento de una temperatura optima en rutas largas (considerando ruta larga cuando pasan de más de tres horas entre el envasado de los isotermos y la llegada al centro).

Consejos generales para evitar errores

Dada la complejidad del tema es conveniente analizar individualmente cada caso pero, en líneas generales sí se pueden dar una serie de consejos generales que nos ayudarán a evitar errores:

- Envasar directamente de las marmitas y hornos, nos sirve para poder mejorar significativamente la temperatura de la carga.
- Disponer de armario caliente de alta temperatura (120°C) para mantener y levantar segundos platos y/o dietas, mejora el envasado.
- Regenerar las cubetas, bandejas y/o recipientes interiores de los contenedores en el horno antes del envasado en termos, nos garantiza el éxito en las temperaturas finales.
- Incorporar placas de calor; son placas que contienen geles acumuladores de calor, que atemperadas a 85°C nos apoyan decididamente en situaciones desfavorables, rutas extremas, menús porcionados, isoterms poco llenos, aperturas, etc.
- También son efectivos los isoterms calefactados con grupo de calor eléctrico o incluso mejor, poner mesas calientes o autoservicios con calor en los propios centros para la distribución de la comida al comensal.

