



## Abatidores de temperatura

### ¿Qué es abatir?

Todos los productos alimentarios orgánicos frescos contienen una carga bacteriológica natural que, en condiciones de temperatura y humedad de ambientes favorables, se multiplica produciendo efectos peligrosos para la salud del consumidor. La franja de temperatura más peligrosa es la que se encuentra entre los  $+65^{\circ}\text{C}$  y los  $+35^{\circ}\text{C}$ ; en este intervalo es precisamente dónde la multiplicación bacteriana presenta un desarrollo más acelerado.

Entre los  $+10^{\circ}\text{C}$  y los  $+35^{\circ}\text{C}$  es el intervalo de temperatura en el que los gérmenes patógenos empiezan a desarrollarse.

Abatir significa pues bajar la temperatura al corazón del producto desde los  $+70^{\circ}\text{C}$  hasta los  $+3^{\circ}\text{C}$  en el menor tiempo posible, nunca más de 90 minutos.

Abatir un alimento cocinado no sólo evita la proliferación de bacterias, sino que aumenta la duración de la conservación del mismo.