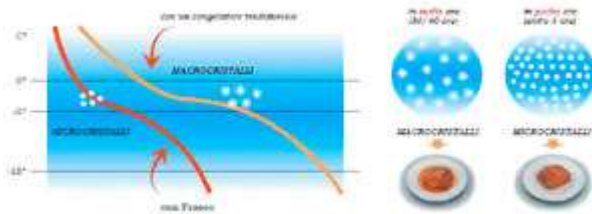


## Fresco

### Surgelazione rapida ( -18° C )



A causa del **congelamento lento** che avviene nei comuni freezer, l'acqua contenuta nell'alimento passa dallo stato liquido allo stato solido formando dei **macrocristalli** di ghiaccio che, aumentando di volume, provocano la rottura delle membrane cellulari e delle fibre. L'alimento, internamente danneggiato, non sarà più in grado di trattenere i liquidi che contengono le sostanze nutritive.



Inserendo inoltre nel freezer (mediamente a -18°C) prodotti a temperatura ambiente (26°C) o più, si rischiano parziali scongelamenti dei prodotti contenuti e si aumenta il consumo dell'impianto frigorifero.

Il freezer di casa infatti non è progettato per raffreddare, ma per mantenere prodotti **precedentemente surgelati**. Inserendo invece prodotti freschi o caldi, si danneggiano sia i prodotti inseriti sia i prodotti già contenuti



Con la funzione di **surgelazione rapida**, l'acqua contenuta nell'alimento si solidifica rapidamente creando dei **microcristalli** che, grazie alla loro ridottissima dimensione, eviteranno di lacerare le membrane cellulari e le fibre del cibo. L'alimento manterrà così inalterate tutte le sue proprietà organolettiche, il sapore, la consistenza e i colori, e avrà una migliore conservazione nel freezer.

La foto rappresenta un pezzo di carne che è stato congelato lentamente in freezer, con formazione di macrocristalli. Nella fase di scongelamento è evidente una grande perdita di liquidi e quindi di proprietà organolettiche.

L'altro pezzo di carne, invece, è stato surgelato rapidamente, con formazione di microcristalli. Come si può notare nella fase di scongelamento non vi è alcuna perdita di liquidi e il prodotto rimane intatto come se non fosse mai stato congelato.

Qualsiasi prodotto, prima di essere conservato nel freezer, dovrà essere surgelato rapidamente nel Fresco.