

## Alimentele congelate

Prin aplicarea acestui Ordin al ANPC-ului privind obligativitatea fiecarui comerciant sa specifice daca produsele oferite clientilor sunt pregatite ad-hoc, folosind ingrediente proaspete sau provin din materii prime supuse in prealabil congelarii, intram in normalitate si anume, consumatorii sunt informati corect.

Dupa parerea mea, este foarte bine sa se afiseze atat in patiserii-cofetari, cat si in brutarii, supermarketuri, cantine-restaurante, daca produsele sunt decongelate/recongelate.

Nu sunt impotriva produselor congelate, din contra, consider ca este o varianta buna pentru pastrarea carnii, pestelui, branzeturilor, legumelor si fructelor, atat in stare naturala cat si gatita, pentru un timp mai indelungat, chiar pana la 12 luni.

In felul acesta se elimina timpul pierdut la cumparaturi (min. 2 ori/saptamana), timpul alocat prepararii mancarurilor, deteriorarea materiilor prime in urma transportului de la sursa la locul vanzarii, timpul de depozitare, timpul scurs pana la consumare. Se poate face o economie substantiala de bani daca se conserva legume si fructe in vederea consumului in sezonul rece.

Este adevarat ca alimentele proaspete sunt de preferat dar nu se pune problema ca alimentele congelate sa fie de calitate scazuta sau chiar toxice. Daca ar fi sa vorbim despre o scala a preferintelor de consum, aceasta ar trebui sa aiba pe primul loc alimentele proaspete, pe locul 2 alimentele congelate si pe ultimul loc conservele.

Este important de facut diferenta intre refrigerare ( temperatura -2°C pana la max +4°C) si congelare ( temperatura max. -18°C). Alimentele pot fi refrigerate intre 2 si 7 zile, in functie de sortiment iar prin congelare, se pot pastra 3-12 luni.

Prin congelare se pastreaza calitatile nutritive ale alimentelor, chiar si vitamina C se regaseste in proportie de peste 75% iar proprietatile gustative pot fi chiar imbunatatite, mai ales in cazul legumelor, care sunt congelate in

stare foarte proaspata, imediat dupa recoltare, fiind astfel eliminat timpul necesar pana ajunge leguma de pe camp in farfuria noastra, timp in care proprietatile gustative se deterioreaza..

In cazul produselor de patiserie, multe centre de vanzare au in spate producatori din alte tari care sunt interesati sa-si vanda propriile compozitii, fiind mult mai ieftin sa transporte semifabricatele (aluatul), fara sa fie nevoie sa investeasca in spatiile de productie aferente. Acelasi lucru este valabil si in cazul patiseriilor independente, care se vad nevoite sa cumpere materia prima din strainatate sau din tara, daca corespunde calitativ, si sa fabrice produsul finit la fata locului, cu spatii si costuri de productie cat mai mici.

Nu vad niciun impact negativ asupra sanatatii oamenilor, bineinteles daca sunt respectate calitatea ingredientelor, proportiile, termenul de valabilitate, conditiile de igiena, manipulare si pastrare.