

GAMAS ALIMENTARIAS

Los alimentos que hay en el mercado no se presentan de la misma manera. Unos se ofrecen en su forma y estado original y, otros, se han sometido a una serie de procesos de cortado, pelado, congelado, envasado y cocinado.

Esta diversidad es posible gracias a los avances tecnológicos que ha experimentado la industria alimentaria a lo largo de los años. Y también es consecuencia de los cambios en los hábitos de consumo que ha protagonizado la sociedad, unos cambios que responden a las nuevas exigencias por parte del ciudadano, que cada vez más demanda productos de comida preparada.

Las gamas alimentarias ayudan a identificar los alimentos.

Alimentos de GAMA I

Son los alimentos frescos. Son los productos que no se han sometido a ningún tratamiento de conservación.

El concepto de alimentos frescos incluye aquellos casos que sea necesaria la aplicación de temperaturas de refrigeración durante su conservación.

Estos alimentos mantienen todas sus propiedades organolépticas (gusto, olor o sabor) y, para mantenerlas, deben conservarse en la mayoría de los casos a temperaturas de refrigeración.



Alimentos de GAMA II

Son los alimentos en conserva o semiconservas, enlatados.

Estos alimentos se han sometido a un proceso térmico y posterior envasado, lo que permite que se conserven durante mucho más tiempo.

El objetivo del proceso térmico al que se someten es reducir el crecimiento bacteriano y, por tanto, aumentar la vida útil del alimento.

Estos alimentos no requieren temperaturas frías de almacenamiento.

Su preparación se basa en la aplicación de un tratamiento térmico de esterilización en autoclave al alimento que ha sido previamente envasado y el envase a su vez cerrado herméticamente.



Alimentos de GAMA III

Son los alimentos congelados.

La congelación es una de las formas para mantener una larga duración de conservación. Este tipo de alimentos tienen en la actualidad un gran mercado. Se caracterizan por su comodidad ya que tienen una larga vida útil que permiten al consumidor mantenerlos en el congelador de la casa y disponer de ellos en el momento oportuno.





Alimentos de GAMA IV

Son los alimentos envasados al vacío o en atmósferas controladas.

Son todos los productos que se han cortado o pelado, que no se han sometido a ningún proceso de cocción. Los envasados a vacío y en atmósferas modificadas permite, combinadas con la aplicación del frío, alargar la vida útil de alimentos frescos.

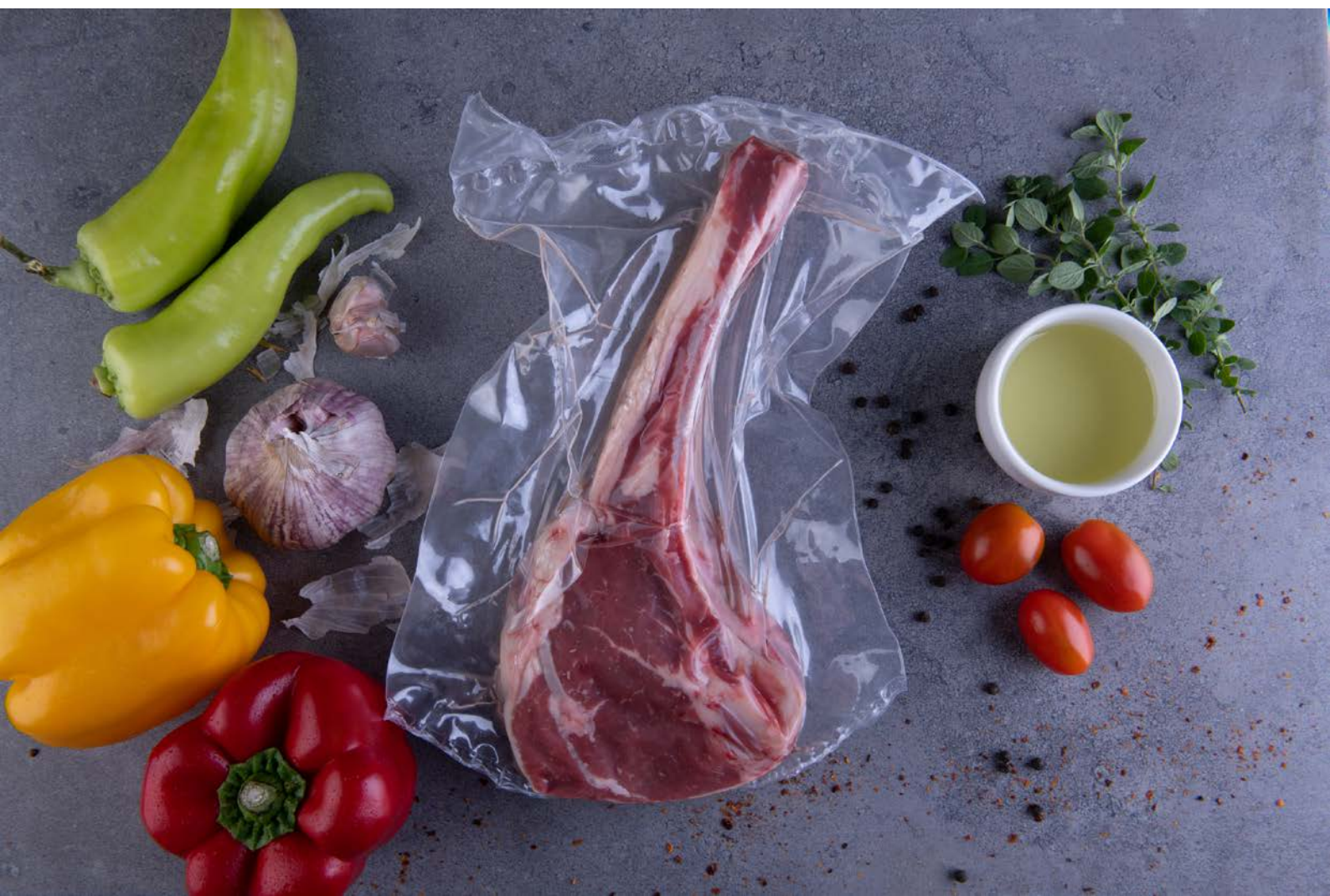
Los alimentos con un mínimo proceso en fresco, tanto en el mundo como en nuestro país, han mostrado un fuerte repunte en los últimos años. Esto obedece a que se presentan como una alternativa atractiva al consumo de productos frescos, por su presentación práctica y su larga vida útil. Además siguen siendo un alimento saludable, pues mantienen sus características nutricionales intactas.

Los productos IV gama al ser productos envasados, mantienen su inocuidad y, al mismo tiempo, conservan sus propiedades nutritivas, ya que se mantienen frescos por más tiempo. Son alimentos seguros y listos para ser consumidos, pues no requieren ser lavados, lo que los hace preferidos por quienes llevan hábitos de vida acelerada y que no disponen de mucho tiempo para dedicar a la cocina. Otros beneficios se asocian a que son rápidos de preparar, están disponibles todo el año, tienen una calidad uniforme, son fácilmente almacenables, duran más que el producto fresco no envasado, y son inocuos, ya que requieren ser preparados bajo altos estándares de calidad y salubridad.

El fenómeno IV está teniendo cada vez más importancia en el mundo, como consecuencia, entre otras cosas, de los cambios de hábitos y al poco tiempo dedicado a cocinar. Es por ello que estos productos son cada vez más demandados, ya que ofrecen comodidad, ahorro de tiempo y una presentación saludable y apetitosa. Los pioneros en la demanda son sin duda las cadenas de supermercados, los restaurantes y el sector de la hostelería. El consumo de este tipo de alimentos en el sector hotelero solo aporta beneficios porque conlleva un ahorro de tiempo y de mano de obra en la cocina. Aunque este tipo de productos también son muy usados por cadenas de comida rápida como McDonalds o Burguer King.

Las principales ventajas de los productos de IV gama son:

- Materia prima de la más alta calidad.
- Conservan toda su frescura y propiedades saludables como vitaminas, minerales, fibra, y antioxidantes.
- Son seguros ya que se pre-enfrían para que no pierdan calidad, se limpian y desinfectan para disminuir el ataque microbiano, y no se añade ningún tipo de conservante.
- Múltiples presentaciones del producto, todas prácticas, dependiendo del fruto o de la verdura. El envase de estos productos es transparente para ver el producto desde todos los ángulos.
- Destacan por su rapidez de uso y facilidad de consumo, además de que no se estropean tan rápido porque vienen preservados en una atmósfera modificada que los protege de la oxidación natural.
- El producto aguanta. Si se mantiene la cadena de frío la fecha de caducidad se multiplica.
- Gran aceptación por parte de los consumidores: la magia está en la unión del concepto saludable y fácil de usar en un mismo producto. El cliente demanda alimentos sanos, pero que al mismo tiempo sean sencillos y rápidos de consumir.





Alimentos de GAMA V

Estos corresponden a alimentos sometidos a cocción y envasados a vacío o en atmósferas modificadas. Son productos cocinados y listos para ser servidos o productos pre-cocinados que tras rápida regeneración pueden ser servidos. Estos productos se han sometido a procesos que garantizan su salubridad y seguridad alimentaria, así como sus cualidades organolépticas originales. Dentro de esta gama de productos se encuentran alimentos esterilizados o pasteurizados.

Los alimentos que se consideran de quinta gama sigue un proceso de elaboración basado en la cocina tradicional, pero que incorpora ciertos procesos y técnicas punteros para que mantengan todos sus nutrientes.

Para ello se aplica un tratamiento de conservación térmico y una pasteurización lo más suave posible, a lo que se añade un empaquetado en el que se elimina el oxígeno o se sustituye el oxígeno por otra serie de gases que crean atmósferas modificadas.

De esta forma, en el ámbito de resultado, los alimentos conservan todos los nutrientes y aditivos sin necesidad de utilizar aditivos y conservantes. Cosa que sí ocurre con los alimentos pre elaborados o precocinados.

La idea detrás de estos alimentos es que se preparen en fábrica y acaben en casa del consumidor a través del supermercado, sin romper en ningún momento la cadena de frío, lo que asegura las condiciones óptimas de consumo.

Uno de los principales elementos de éxito de estos alimentos de quinta gama es la facilidad para el consumidor final a la hora de cocinar estos platos. Apenas son necesarios un par de sencillos pasos para disfrutar de un producto que conserva la mayoría de sus propiedades organolépticas.

Este tipo de conservación, además de una revolución para la cocina casera, ha supuesto un hito en la restauración profesional. Muchos restaurantes han pasado a usar este tipo de alimentos y recetas, bien a través de un cáterin especializado o bien creando sus propias recetas que luego ofrecen al gran público, transmitiendo platos de alta cocina que pueden ser disfrutados por cualquiera con una sencilla preparación.

1. Alta calidad

La primera ventaja de este tipo de productos es la alta calidad de los mismos. Para elaborar los alimentos de quinta gama se utilizan materias primas de muy buena calidad a las cuales no se les añaden ni conservantes ni aditivos.

Además, el tratamiento térmico que se realiza sobre los mismos permite eliminar de forma total los posibles microorganismos a la vez que se mantienen todas las propiedades nutricionales de este tipo de productos.

2. Rapidez a la hora de consumirlos

Como has visto más arriba, para consumir este tipo de productos solamente tienes que cocinarlos durante unos minutos por lo que son ideales para usar cuando nuestro tiempo es limitado.

3. Mayor gestión de las caducidades

Este tipo de alimentos conservan la mayor parte de las características positivas y nutritivas de los productos frescos a la vez que se pueden conservar durante mucho más tiempo.

Los tipos de envasado que utilizan los productos de quinta gama nos permiten ver de forma clara cuando un alimento se ha puesto malo para así tener en todo momento controlado el consumo del producto. No obstante, no debemos olvidar que estos alimentos también necesitan refrigeración y es importante no romper la cadena de frío.

4. Mejor seguridad alimentaria

Dado que estos alimentos no requieren de una amplia manipulación se reducen mucho las situaciones en las cuales puede producirse una contaminación cruzada. De esta forma, la seguridad alimentaria de este tipo de alimentos es mucho mayor y se minimizan los riesgos de una posible intoxicación alimentaria.

Además, dado que se encuentran correctamente etiquetados, es mucho más fácil estar al día de los posibles alérgenos de los mismos y todos los ingredientes.

5. Menor gasto económico

Cuando utilizamos alimentos de quinta gama tenemos un control total del gasto que se lleva a cabo a la hora de preparar un plato de unas características concretas.

Pero, en este sentido, todos los costes referidos a manipulación de los alimentos, lavado, contratación de personal que lleve a cabo la elaboración de los mismos, etc... podemos ahorrárnosla.

Además también de limitar los desperdicios que produciríamos en caso de llevar a cabo la elaboración de la receta nosotros mismos.

6. Mayor variedad de consumo

Finalmente, otra de las grandes ventajas que pueden aportarnos los alimentos de quinta gama es una más amplia variedad de alimentos para consumir en un restaurante.

Pudiendo ser utilizados no solo como platos principales, sino también para componer otros más elaborados usando alimentos de quinta gama como base o ensamblaje.

¿Cómo usar los productos de quinta gama en restauración?

Pese a lo que pudiera parecer, los negocios de restauración han sido los primeros en beneficiarse de las ventajas de los alimentos de quinta gama.

Servicios como **comedores escolares** agradecen eliminar pasos a la hora de servir el menú, siempre que se conserve la salubridad y el precio asequible, como en efecto sucede.

Por otro lado, **restaurantes de cocina vanguardista** también se apoyan en estos alimentos para poder ofrecer un menú más variado durante todo el año, y no estar dependiendo de la estacionalidad que afecta a la calidad de muchas materias primas.

Algunos **restaurantes de cocina al estilo casero** gustan de usar alimentos de quinta gama a los que añaden su toque personal con una guarnición o un toque de especias, ofreciendo una nueva receta que el cliente no puede degustar en ningún otro local.

Por último, **muchos restaurantes se están animando a lanzar al mercado su propia línea de quinta gama**, para vender sus platos al público con todas las garantías de calidad y salubridad posibles.

Por su buen sabor y su seguridad alimentaria, cada vez más cadenas de restauración y negocios privados se animan a ofrecer una parte de los platos de sus menús con esta opción para ser consumidos en el domicilio o en un home office.

Catalogar a los productos de quinta gama como “platos precocinados” o “preelaborados” sería algo erróneo, ya que estos tipos de productos se situarían en uno, o varios escalones por encima en cuanto a calidad, de lo que la gente corriente entendemos como precocinados pero no.

La quinta gama, o también llamado alta gama es el resultado de la aplicación de las nuevas tecnologías en el campo de la gastronomía, haciendo posible la elaboración de platos de alta cocina que pueden llegar a ser muy difíciles de distinguir de otro realizado por un cocinero profesional en su establecimiento.



neovac[®]
expertos en vacío

neovac@neovac.com.ar | www.neovac.com.ar

