Verdure surgelate, i termini che occorre conoscere

verdure-surgelate-o-fresche-655b2eb4

Sempre disponibili, con caratteristiche qualitative costanti, in grado di essere utilizzate senza sprechi. Sono i pregi delle verdure surgelate. Importante quindi per i professionisti conoscere i termini che identificano i procedimenti utilizzati per conservare questi alimenti. Ecco allora un sintetico glossario.

Glassatura

Un rivestimento di ghiaccio che ricopre l'alimento surgelato e costituisce una sorta di pellicola protettiva per l'alimento stesso.

Iqf

Individually quick frozen, in altre parole surgelazione "pezzo a pezzo" degli alimenti, che nella confezione risultano separati e utilizzabili in modo calibrato, evitando sprechi

Tmc

Termine massimo di conservazione, in cui il prodotto mantiene integre le sue qualità nutrizionali e organolettiche

Additivi, conservanti, coloranti

Non sono ammessi per legge nei surgelati

Blanching

O sbianchitura, il trattamento termico in acqua bollente o a vapore a cui sono sottoposti i vegetali immediatamente prima di essere surgelati

Verdure surgelate, qualità e praticità sottozero