Congelato o surgelato? Questo è il problema

nalon-surgelato-b7c2e4ce

Sempre più lettori stanno seguendo questa mia rubrica che ormai da alcuni anni accompagna e soddisfa le vostre curiosità e/o dubbi. Moltissimi di voi mi contattano in Facebook nelle mie pagine, altri in www.facecook.it, altri dopo essersi iscritti gratuitamente nel mio sito ufficiale www.gregorichef.it, scrivono ricette e chiedono consigli. Un grazie va alla CIC e alla redazione, che mi danno l'opportunità di poter trasmettere informazioni di vario genere. Questo mese parliamo di un argomento davvero importante, che può determinare la bontà e la sicurezza di un alimento. Parliamo di congelazione e surgelazione. Distinguiamo le due cose, in modo semplice con un esempio.

PER CONGELAZIONE si intende portare un alimento a -18° in tempi lunghi: è il metodo tradizionale che solitamente si effettua in casa, e purtroppo ancora oggi, in molti ristoranti. Quando parliamo di surgelazione, intendiamo un processo che porti a -18°, o meglio a -22° al cuore del prodotto nel tempo più breve possibile, tramite strumentazioni professionali, come l'abbattitore di temperatura, ormai sempre più presente sia nelle case che nei ristoranti. Possiamo ricorrere a un esempio per capire meglio la differenza tra i due procedimenti. Se prendete una bottiglia di vetro, con dell'acqua, e la mettete nel congelatore, come ben sappiamo tutti, nella fase di congelamento con tempi lunghi, dopo alcune ore la stessa bottiglia scoppierà. Tutto questo non succede se fate un processo veloce con abbattitori di temperatura rapidi e/o altri sistemi ancora più performanti. Se applichiamo questo esempio a un alimento, si comprende bene che la congelazione rovina il cibo e ovviamente successivamente quando si decongela. In termini più scientifici, con la la surgelazione la rapidità del processo consente di ottenere cristalli di ghiaccio piccolissimi all'interno del tessuto cellulare che non danneggiano la struttura dell'alimento. Con il processo di congelamento, invece, all'interno del prodotto si formano cristalli di ghiaccio di maggiori dimensioni che rompono in parte le cellule. Quando il prodotto si scongela, vi è fuoriuscita di liquido, con il risultato di perdita di principi nutritivi e diminuzione della qualità organolettica (doc Orogel).

[caption id="attachment_81085" align="aligncenter" width="300"]
Sistema corretto di confezionamento per congelazione-surgelazione Sistema corretto di

confezionamento per congelazione-surgelazione[/caption]

[caption id="attachment_81088" align="aligncenter" width="300"]Sistema errato di conservazione
Sistema errato di conservazione[/caption]

CHI VUOLE CONGELARE UN ALIMENTO, con meno rischi, maggiore velocità, migliore risultato, deve essere cosciente che il risultato non è dei migliori. Se vogliamo congelare sughi, brodi, zuppe, creme, consiglio di metterli in sacchetti per congelatori classici, riempiendo a metà, chiudere ed appiattire. Sistemarli stesi su un pannello di metallo (meglio se acciaio inox), e mettere in congelatore. Così facendo il processo di congelamento sarà sicuramente inferiore al classico sacchetto pieno ed ammassato. Altro sistema per brodi e/o sughi, salse ecc. è quello di metterli nei contenitori per fare i cubetti di ghiaccio, ottenendo così delle “pastiglie” di cibo. Se vogliamo invece conservare delle verdure dell’orto fresche (patate, piselli, fagioli, fagiolini, finocchi ecc.), il consiglio è di sbollentarli in acqua salata per qualche minuto, poi una volta freddi sistemare nei sacchettini, come sopra descritto, appiattire e congelare su pannello metallico, come sopra descritto. Se invece siamo in un ristorante, pasticceria, o in un ambiente professionale dove si manipola, utilizza, trasforma cibo per altri, è doveroso utilizzare un abbattitore rapido di temperatura, per poter velocizzare il sistema di surgelazione. Ne consegue una qualità superiore, una struttura ottimale del prodotto, che, una volta portato a temperatura, si presenta in ottime condizioni. Ormai vi sono piccoli abbattitori rapidi di temperatura che possono aiutarvi a preservare in ottime condizioni cibi cotti, cibi crudi, paste fresche anche ripiene, ecc. nonché ottenere eccellenti risultati per prodotti da pasticceria, quali semifreddi, parfait, gelati ecc. Naturalmente è doveroso per tutti fare le cose fatte bene, seguire le regole di igiene, e offrire prodotti che abbiano seguito un processo corretto di surgelazione. Un esempio su tutti? Il classico semifreddo. Bene, un semifreddo quando si immerge il cucchiaino deve avere un aspetto cremoso, soffice, e senza “aghi” o cristalli di ghiaccio, sinonimo di mal congelamento. Attenzione però che la morbidezza di un semifreddo, non centra nulla con il congelamento rapido o meno: in quel caso si parla di errori di bilanciamento di zuccheri, schiume d’uovo, grassi ecc. Quanto sopra, potrà sicuramente darvi buoni risultati, e la consapevolezza che pochissimi accorgimenti potranno migliorare la qualità del cibo stesso. Un saluto a tutti voi, alla prossima rubrica.

Glossario

Congelare: procedimento di abbattimento della temperatura del cibo a -18°C in tempi lunghi surgelare rapido abbattimento a -22°C al cuore del prodotto

Surgelare: rapido abbattimento a -22°C al cuore del prodotto