MENOS DESPERDICIO, MÁS ALIMENTOS

Descubra la técnica que mantiene frescos los alimentos por 48 meses

Un chorro de agua caliente y en pocos segundos un paquete de comida liofilizada se convierte en un apetitoso plato recién cocinado. Un alimento famoso por ser el menú de los astronautas de la NASA en la Estación Espacial Internacional (EEI).

La liofilización, en un principio, se desarrolló en el mundo de la medicina. La técnica consiste en la conservación de los alimentos basada en su deshidratación. En este proceso los alimentos se congelan lentamente a una temperatura alrededor de los -30ºC antes de la extracción de la humedad mediante la técnica de deshidrocongelación en una cámara de vacío. **¡Lo importante de todo el proceso es que los nutrientes no se pierden!**

> *A través de la liofilización de 1 kilo de fruta fresca se convierte en 100 gramos y, sabe igual y no pierde ni nutrientes, ni propiedades.*

¿Qué pasaría si le dijera que esta técnica no solo mantiene los alimentos frescos, sino que también combate el hambre y reduce el desperdicio global? Cada año, desperdiciamos **931 millones de toneladas de alimentos**, ¡el 17% del total disponible!.

Este método permite conservar alimentos sin añadir residuos, perfectos para emergencias y la alta cocina.

> *Se denominan como alimentos de sexta gama, un buen ejemplo de economía circular y sostenibilidad.*

Para llevar a cabo esta técnica, se necesita un equipo de liofilización. Este equipo realiza todas las funciones necesarias que normalmente requerirían varios equipos por separado:

- **Cámara de secado.** Algunas cámaras de secado incluyen sistema de refrigeración y calefacción (la calefacción se realiza a través de placas calefactoras); otras no incluyen el sistema de refrigeración, por lo que la congelación debe realizarse por separado.
- **Condensador**
- **Sistema de vacío**





Esta técnica nos permite conservar nuestros alimentos por más tiempo sin perder calidad y sabor.

Suministros Generales para Laboratorio
info@sglab.net
93 356 81 71