EQUIPO OCULTO DETRÁS DE LOS SABORES QUE AMAMOS

¿Sabe cómo proteger sus alimentos de bacterias como *Clostridium botulinum*?

Imagínese que se encuentra en un supermercado, rodeado de cientos de productos que parecen competir por su atención: conservas, embutidos, lácteos, snacks... Pero **¿alguna vez se ha preguntado cómo logran esos alimentos mantenerse frescos por tanto tiempo o cómo es posible que una simple lata de atún no pierda su sabor ni calidad después de meses en la despensa?**

La respuesta a esta pregunta se encuentra en un equipo clave de la industria alimentaria que es indispensable para la seguridad y calidad de muchos productos: la autoclave de laboratorio.

Es importante entender cómo los alimentos deben ser procesados para mantenerse seguros. **Un producto que no ha sido debidamente esterilizado puede albergar microorganismos**, como bacterias y hongos, capaces de provocar enfermedades graves. El desafío es garantizar la eliminación de estos **patógenos sin alterar el sabor o la textura del producto.**

Es aquí donde entra en escena la autoclave, un dispositivo que utiliza vapor y altas presiones para esterilizar una amplia variedad de productos. Son esenciales no solo en hospitales y laboratorios para esterilizar equipo médico, sino también en la industria alimentaria. A menudo, en los procesos de fabricación de alimentos enlatados, el producto se somete a temperaturas extremadamente altas dentro de estas máquinas **para eliminar cualquier microorganismo sin comprometer las propiedades del alimento**, asegurando que cualquier bacteria, como la peligrosa *Clostridium botulinum*, quede completamente eliminada.

¿Someter los alimentos a altas temperaturas dentro de una autoclave podría comprometer su sabor?

En muchos casos, los avances tecnológicos han permitido minimizar este efecto. Los productores ajustan cuidadosamente el tiempo y la temperatura de los ciclos de autoclave para preservar tanto el sabor como el valor nutritivo de los alimentos. **Una de las principales ventajas de este proceso es que es mucho más eficiente en términos de energía que métodos tradicionales, como hervir durante horas.**

Sabía que...

Este método de esterilización fue inventado por Charles Chamberland en 1879, inspirado por el trabajo de Louis Pasteur, quien demostró que los microorganismos eran responsables de la descomposición de los alimentos y de muchas enfermedades. Sin embargo, lo que comenzó como un dispositivo médico ha evolucionado enormemente, y hoy en día juega un papel fundamental en la producción masiva de alimentos seguros.

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