

**Alberto Genovés**

Dpto. Higiene

Hace alrededor de dos décadas, se introdujo en el mercado español unos productos con unas características especiales, los productos de cuarta gama; y más recientemente, fueron los productos de quinta gama los que irrumpieron en el mercado. En ambos casos se trata de productos prácticamente listos para el consumo, necesariamente conservados en refrigeración, con una caducidad relativamente corta y en los que la característica del envasado, atmósfera protectora o modificada y envasado al vacío, juega un importante papel en la vida útil de estos productos.

Por cuarta gama entenderemos aquellas hortalizas y frutas, con un procesado mínimo: corte, limpieza y desinfección, peladas en determinados casos; y con las características dichas anteriormente. Mientras que los productos de quinta gama albergan una gran variedad de alimentos, más o menos elaborados y complejos, entre los que encontramos postres, platos preparados, hortalizas, etc.; con la peculiaridad de estar cocinados o tratados térmicamente, ya sea en su totalidad o de parte de sus ingredientes o componentes, y a los que se le añade, asimismo, las características previamente nombradas. Estos últimos necesitarán un calentamiento previo a su consumo. Con unos inicios de escasa aceptación, los productos de cuarta y quinta gama están aumentando progresivamente su importancia en el mercado. La razón de esta acelerada progresión la podemos encontrar en las ventajas que ofrece este tipo de producto: ahorro de tiempo y comodidad, factores cada vez más demandados en el sector hostelero; así-

mismo, favorecen la optimización de los espacios de trabajo, en muchos casos reducidos y limitados, en las cocinas de los negocios de hostelería. A todo ello se le puede unir, en muchas ocasiones, la falta de personal cualificado, para lo que estos productos dan una fácil solución.

ATMÓSFERA MODIFICADA O PROTECTORA

El envasado en atmósfera modificada consiste en obtener un envase en cuyo interior la proporción de gases sea distinta a la atmosférica. Exactamente, se busca reducir la concentración de oxígeno, para lo cual se enriquece con otro gas: anhídrido carbónico (CO₂) o nitrógeno (N₂). En ambos tipos de producto este envasado juega un papel determinante sobre la vida útil de los mismos, pero el objetivo fundamental de dicho envasado difiere en ambos casos; como, asimismo, difiere el factor limitante de la vida útil de los mismos.

Mientras que, en los productos de cuarta gama, la vida útil está limitada por los propios procesos de maduración y envejecimiento del vegetal fresco; será la carga microbiana el factor limitante de la vida útil de los productos de quinta gama.

Cabe comentar que los vegetales frescos, incluso cortados o pelados, son alimentos "vivos"; esto es, respiran y transpiran, siendo estos dos procesos los que determinarán la vida útil, o lo que es lo mismo, la maduración y envejecimiento de estos productos. Con un envase impermeable al agua se limitará la pérdida de humedad derivada de la transpiración y es la atmósfera modificada la que ejercerá el efecto de disminución de la velocidad de respiración del vegetal, aumentando así su vida útil. También es importante a considerar, de forma secundaria, la protección que ejerce la atmósfera modificada frente a la aparición de esas coloraciones pardas o amarillentas en las zonas de corte o pelado.

Respecto a los productos de quinta gama, hay que considerar que, aunque han sido tratados térmicamente, no son productos estériles, tiene una determinada

carga microbiana, además pueden portar ingredientes crudos con lo que se aumenta el riesgo microbiano; lo que hace fundamental ralentizar el desarrollo de los mismos. Un aspecto a considerar es que la atmósfera protectora (o vacío cuando corresponde en quinta gama), por sí sola, en ambos tipos de producto, no es suficiente para tener unos productos sanitariamente seguros hasta la fecha de caducidad; la refrigeración se hace totalmente necesaria en la conservación del producto.

CONSIDERACIONES

Debemos tener muy en cuenta en los productos de cuarta y quinta gama, las siguientes consideraciones en cuanto a la seguridad alimentaria:

- Se ha de prestar especial atención a la integridad y funcionalidad del envase, desechando cualquier producto en el cual se detecte una pérdida de estanqueidad del envase; bien, porque se detecte un fallo o alteración del envase: poros, fisuras, deficiente termosellado; o bien, porque se detecte una pérdida de presión interior del envase: concavidad del film superior (tapa) o falta de consistencia de la bolsa al ejercer una presión manual sobre la bolsa. Esto supondrá la pérdida de la atmósfera protectora, por lo que la caducidad real del producto no se corresponderá con la fecha indicada en el envase. La no eliminación del producto conllevará un importante riesgo sanitario, comprometiendo la salud del consumidor.
- El mantenimiento de la cadena de frío, desde el fabricante hasta el momento de su consumo, se hace fundamental para mantener las características sensoriales y las condiciones sanitarias del producto hasta la fecha de caducidad. De igual manera que con el caso anterior, la fecha de caducidad se verá alterada, con el consiguiente importante riesgo sanitario. De modo que, se debe de prestar especial atención a la temperatura en la que se recibe el producto y a la que se mantiene en el establecimiento.
- Una vez abierto el envase se destinará al consumo lo antes posible. Atendiendo al "período máximo de conservación una vez abierto" indicado en el etiquetado del envase.

DISTRIBUCIONES NABE, S.L.



PRODUCTOS PARA PANADERÍA, PASTELERÍA, HELADERÍA Y HOSTELERÍA

- * Leche El Castillo.
- * Leche Ram.
- * Nata y Mantequilla El Castillo.
- * Chocolates Eurocao.
- * Leche y batidos Puleva.
- * Productos Debic.
- * Quesos Arias.
- * Mascarpone Foresti.
- * Dovo (Huevo líquido).
- * Aceite y grasas Wandemortelle.
- * Productos panadería y pastelería Zeelandia.
- * Harinas, arroces y pastas Nomen.
- * Conservas Celorrio.
- * Pastas fresca Buitoni
- * Nestlé.
- * Lactalis Nestlé
- * Pannacotta y Biscuit Glace fresco NUEVO

Camino Fadrell.242,244-12006 Castellón
Telf. Y Fax 964 21 09 05/ 964 21 72 78
Móvil 609 63 85 01
E-mail: Nabe_sl@terra.es