



Consejos útiles para aportar en casa

Congelado y descongelado de la carne

La carne, luego de la faena, es sometida a un proceso de refrigeración, con la finalidad de aumentar su vida útil.

El INAC realiza aquí algunos aportes para ayudar a quien se ocupa del cuidado de los alimentos en tu casa:

El proceso de refrigeración consta de dos etapas:

Enfriado. Se lleva la temperatura a de 4 a 7°C, pudiéndose conservar la carne en heladera común por algunos días.

Congelado. Se lleva la temperatura a aproximadamente -15 a -20°C, pudiéndose conservar la carne en congelador (*freezer*) por varios meses.

Para utilizar un trozo de carne congelada se recomiendan dos procedimientos:

- Si la pieza es grande y es un corte que va a ser fraccionado, dejarlo en la parte inferior de la heladera desde el día anterior, hasta que esté completamente descongelada.
- Si ya está fraccionado y es de pequeño tamaño (como churrascos y hamburguesas), descongelarlo aprovechando el propio tipo de cocción que se utilice (asado, freído, hervido, etc.).



¿A las
brasas?
¡Qué rico!



No es una buena práctica volver a congelar carne que se haya descongelado, porque se afecta su calidad.

La carne congelada no debería ser de inferior calidad a la enfriada, si el proceso de congelado en la planta de faena se realizó correctamente y la cadena de frío fue convenientemente mantenida.

Más información en www.inac.gub.uy en Servicios al Usuario.