

Nuevas Ideas para Mantener la Comida Fresca

(NAPS)—Aunque la mayoría de los compradores sabe lo suficiente como para no poner una lata abollada en su carro de compras, pocos saben cuáles son las señales reveladoras que podrían indicar el mal estado de los comestibles en el caso de los sobres plásticos flexibles, las bolsas y los “paquetes acojinados.”

Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos, unos 76 millones de personas sufren cada año de enfermedades causadas por alimentos, muchas de las cuales podrían evitarse tomando algunas simples precauciones.

Hay aquí algunos consejos sobre la frescura de la comida que nos proporciona la Dra. Donna L. Visioli, asociada técnica de la área de desarrollo de productos nuevos de DuPont Packaging:

• **Hay que tener cuidado con los agujeros en forma de media luna en las envolturas de carnes y aves.** Por difícil que sea de creer, un porcentaje de los participantes en grupos de enfoque de consumidores auspiciados por DuPont Packaging reconoció que su prueba principal para comprobar la frescura de la carne es el olor y que generalmente usan una uña para pinchar discretamente la envoltura plástica y oler la carne. “El color brillante es un mejor indicador—rojo o morado es bueno,” aconseja la Dra. Visioli.

• **Sellos partidos y pequeños agujeros causan derrames en los paquetes y permiten la entrada de aire, lo cual puede acelerar la degradación de los alimentos.** Una buena manera de asegurarse de la integridad de los



Mantenga siempre la carne y los productos marítimos a una temperatura constante de menos de 40° F.

paquetes es buscar productos cárnicos y marítimos envueltos en empaques con el sello DuPont™ Sure Lock Air Tight Seal™.

• **Para funcionar correctamente, el envoltorio debe mantener la apariencia exacta de su diseño original.** La mayor parte del tocino, por ejemplo, se envasa al vacío y por lo tanto el plástico debe estar liso y adherido al producto, sin burbujas, globos ni protuberancias.

• **El factor más importante para la frescura de la carne es la temperatura.** Mantenga los productos cárnicos a una temperatura constante de menos de 40 grados F., aconseja la Dra. Visioli. “Eso quiere decir no dejar las bolsas de compras en el maletero del automóvil mientras continúa comprando. Los alimentos deben comprarse al final.”