

PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

O pré-preparo dos alimentos consiste na etapa onde os alimentos sofrem modificações, algumas delas são: descongelamento, resfriamento e dessalga.

DESCONGELAMENTO

Etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento (- 18°C) para até 4°C sob refrigeração ou em condições controladas.

Formas seguras de realizar o descongelamento dos alimentos:

- 1° Sob refrigeração, à temperatura inferior a 5°C;
- 2° Em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;
- 3° Utilizando tratamento térmico com o alimento ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações do fabricante.



- É proibido descongelar os alimentos: em temperatura ambiente ou em recipientes com água;
- Não recongelar os alimentos;
- Caso necessário, mantenha o alimento sob refrigeração após o descongelamento até o momento do uso, obedecendo prazo de validade.

RESFRIAMENTO

O resfriamento é um procedimento adotado para baixar a temperatura de alimentos quentes, reduzindo o tempo de exposição na zona de perigo.



DICAS DE COMO RESFRIAR:

- Reduzir a quantidade de alimento que deve ser resfriado, separando-o em porções ou distribuindo o alimento ainda quente em recipientes rasos;
- Colocar os recipientes com alimentos quentes em banhos de água gelada com gelo;
- Agitar os alimentos líquidos e pastosos durante o resfriamento;
- Utilizar o resfriador rápido.

DESSALGA

Etapa onde há a retirada de sal dos alimentos.

Pode ser feito:

- Sob imersão em água a temperatura de até 5°C, com trocas de água;
- Sob fervura.

FONTE: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004.

