

BLAST CHILLING

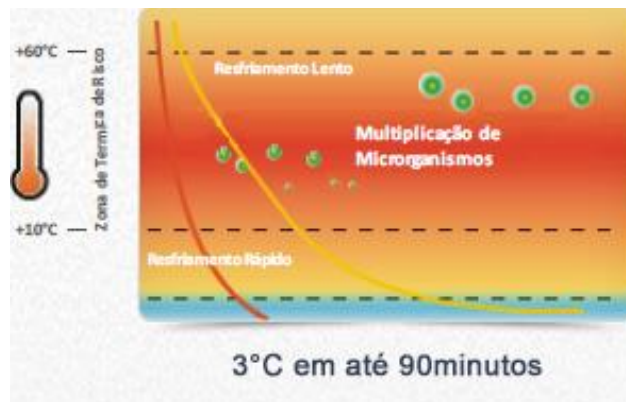
ETAPA FUNDAMENTAL NA ALIMENTAÇÃO NATURAL DO SEU CÃO

O blast chilling, conhecido como resfriamento rápido, é muito utilizado nas indústrias de alimentos e consiste em reduzir a temperatura dos alimentos que acabaram de sair da cocção. Essa redução ocorre de forma homogênea chegando a +3°C em menos de 90 minutos.

Logo após a cocção, os processos de oxidação, perda de umidade e proliferação de microrganismos se inicia e se agravam caso este alimento permaneça em ambiente entre 60°C e 10°C, portanto são de extrema importância que os alimentos sejam resfriados

Existem maquinários específicos para isso, assegurando assim não apenas a segurança alimentar inibindo a proliferação de microrganismos, mas também preservando textura, sabor, nutrientes e aumentando o prazo de validade do produto.

Este processo deve ser realizado corretamente também na alimentação do seu cão, a nutrição e a saúde dele também dependem desta etapa.



SEGURANÇA ALIMENTAR PARA VOCÊ E SEU MELHOR AMIGO SEMPRE.

Grupo: Bruno Lara, Jessica Bozzi, Marina White, Ronaldo Cunha e Thayna Morrone Santana
Professor: André Luiz Assi

