

Capítulo 2°

Técnicas de producción

LA PASTEURIZACION

para un bueno y sano Helado

EL TIPICO “GELATO” ARTESANAL ITALIANO



copywriter, editor e copyeditor
gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.info - www.gelatomasters.it

Traducido al idioma Español
por el maestro Eduardo Zacaria de gelatomasters internacional

EL PASTEURIZADOR

El nombre dado a la máquina que procesa el método de abatimiento de la flora bacteriana se refiere como ya mencionamos

A LOUIS PASTEUR, BIÓLOGO Y QUÍMICO FRANCÉS

La capacidad de carga, en el sector artesanal puede ser:

DE 30 LT. MUY PEQUEÑO PARA LOS HELADEROS DE HOY

DE 60 LT EL MAS DIFUNDIDO DE TODOS, Y...

DE 120 LT. PARA LOS LABORATORIOS ALGO MAS GRANDES

La maquina que trabaja automaticamente, posee dos programas:

UNO LLAMADO DE ALTA, CON UNA PARADA DE POCOS SEGUNDOS A 85°C Y UNA DE BAJA A 65°C, CON UNA PARADA DE 30 MINUTOS.

AL CALENTAMIENTO, LE DEBE PROSEGUIR SIEMPRE UN ENFRIAMIENTO RAPIDO, Y LUEGO UNA CONSERVACION 4°C.

Durante el proceso de pasteurización los ingredientes están en continuo movimiento, mezclándose.

Los pasteurizadores de nueva generación , accionan el mezclador a 1500 RPM, en la fase de calentamiento, y 750 RPM en la fase de enfriamiento porque además de cocinar debe amalgamar todos los ingredientes de la "mezcla" para:

LA PRODUCCIÓN DEL HELADO

BAJANDO CONTEMPORANEAMENTE, LA PRESENCIA DE LA FLORA BACTERIANA POR DEBAJO DEL LIMITE PERMITIDO DE CINCUENTAMIL GERMENES POR CENTIMETRO CUBICO

FLORA BACTERIANA UTIL, PERO NO DEMASIADO

FLORA BACTERIANA BANAL QUE NO PARA NADA

CARGA BACTERICA PATOGENA

QUE SON GERMENES ABSOLUTAMENTE NO PERMIRTIDOS

EN TODOS LOS CASOS COMO LAS:

SALMONELLA, ESCHERICHIA COLI Y ESTAFILOCOS AUREUS



Los gérmenes arriba mencionados, se encuentran en los productos lácteos y en el huevo.

TRASMITIDOS EN ESTE ÚLTIMO DESDE EL ANIMAL

ABSOLUTAMENTE NO UTILIZAR LECHE CRUDA, NO ESTA PERMITIDO POR LA LEY.

Obligatorio pasteurizado, fresco del día,

o bien, si se desea, esterilizado a 100°C. o UHT

Los huevos deben ser solo de gallina, limpios de excremento y lavados con cuidado antes de utilizarlos.

MEJOR PASTEURIZADOS

EN LA HELADERIA, LA YEMA DE HUEVO Y LA ALBÚMINA(CLARA) SON POTENCIALES PORTADORES DE GERMENES

Atención al agua estacada y a las materias primas viejas.

Una particular atención en el ambiente y a la higiene personal de los trabajadores.

Debido a una manipulación descuidada, improvisada y no controlada, nos transformamos nosotros mismos en portadores de germen.

QUE DICE LA LEY AL RESPECTO,

directiva 93/94/cee del 14 junio 1993, boletín oficial del 19 julio 1993, y sucesiva modificación directiva 155 cee
Que se refiere a la higiene en el ámbito alimentario

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

ANALISIS DE RIESGOS Y DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

Finalizada la maduración, el tiempo de conservación permitido

INCLUIDO EL TIEMPO DE MADURACIÓN



Es de un máximo de **72 horas**, pero después de **48 horas** la carga bacteriana eventualmente presente esta ya en plena evolución exponencial, siempre que la temperatura haya sido constante a **4°C**, siempre que se haya sido cuidadoso a la sanificación de la tinas de la mezcla antes de crear su "pasteurizada", del agitador y toda la rubineteria.

Si se ha verificado periodicamente el control del gas en circulación en la unidad d refrigeracion la confiabilidad de los termómetros que nos indican la temperatura d mantenimiento . Adiestrado todo el personal afectado a la produccion, una constante y atenta limpieza del laboratorio, del deposito y del punto de venta.

Despues de la maduración de **4 oras** técnicas, y de **8-12 oras** por lo máximo la mezcla está lista para ser transformada en helado, de buena textura, cuerpo y resistencia a los "shocks" térmicos; siempre que no sea necesario producir helado inmediatamente, en tal caso si operará la mezcla apenas terminada la pasteurización, con el cuidado de no detener el mezclado, para evitar que los ingredientes que componen la mezcla no se separen uno de otro por el diverso peso específico, y también los aditivos como los: espesantes, emulsionantes, gelificantes y estabilizantes no han podido "trabajar", ver la "maduracion" y la tina de "maduración".



Traducido al idioma Español
por el maestro Eduardo Zacaria de gelatomasters internacional