



Manejo de Vegetales en Restaurantes

Al consumir vegetales crudos es probable que en ellos se puedan encontrar microorganismos que alteren la calidad final del producto y ocasionen enfermedades gastrointestinales a los comensales.



La gastronomía actualmente ha incrementado el uso de vegetales crudos en la preparación y presentación de sus platillos, ensaladas, salsas, entre otros y es por eso que el manejo de los vegetales crudos es de suma importancia para la higiene y calidad de los alimentos preparados en restaurantes, compañías de banquetes a domicilio, proveedores de servicios de alimentos, cadenas de comida rápida, etc.

Ya que al consumirse crudos es muy probable que en ellos se puedan encontrar microorganismos que alteren la calidad final del producto y ocasionen enfermedades gastrointestinales a los comensales.

Por esta razón se debe llevar un adecuado manejo de los vegetales, este proceso se inicia a través de una operación de lavado

y posteriormente una desinfección. Para la primera se deben tallar los vegetales con la solución jabonosa (Agua + Jabón especial para vegetales) esto

con la finalidad de remover residuos y suciedad de tierra, pesticidas, huevecillos y restos de insectos, sin dañar la superficie de los vegetales, y una vez eliminada la suciedad, se

enjuagan perfectamente con agua limpia para posteriormente desinfectar, donde generalmente se sumergen los vegetales en una solución de agua y desinfectante, se espera el tiempo señalado y se dejan escurrir. Entre los desinfectantes utilizados para este proceso se encuentran plata coloidal, cloro, yodo y desinfectantes orgánicos a base de extractos cítricos.

Como se puede observar las ventajas de utilizar desinfectantes a base de extractos cítricos son muchas comparadas con otros desinfectantes, pregunte por nuestra línea de productos para Restaurantes.

Aquí te presentamos algunas ventajas y desventajas de utilizar este tipo de productos para la desinfección de vegetales.

Desinfectante	Ventajas	Desventajas
Extractos Cítricos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No modifica el color, olor y sabor de los alimentos ✓ Natural ✓ No tóxico ✓ Biodegradable ✓ Acción segura y eficaz ✓ Ayuda a conservar durante más tiempo las características originales de los alimentos frescos ✓ Amplio Espectro 	<ul style="list-style-type: none"> • Un poco más caro que el cloro
Cloro	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Económico ✓ Amplio espectro ✓ Acción rápida 	<ul style="list-style-type: none"> • Corrosivo • No tiene efecto residual • Daña los vegetales
Yodo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Efectivo a bajas concentraciones 	<ul style="list-style-type: none"> • Deja olor característico en los vegetales • Es menos efectivo a pH arriba de 5 • Es corrosivo para algunos metales • Puede manchar la superficie y utensilios
Plata Coloidal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No modifica el color, olor y sabor de los alimentos ✓ Efecto Residual 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No elimina todos los microorganismos ✓ Se acumula en el cuerpo y puede producir argiria ✓ Más cara que el cloro ✓ Se inhibe ante materia orgánica presente ✓ Reacciona con superficies y objetos metálicos

