LITORALPRESS

Fecha: 06-08-2022
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Actualidad
Título: Tabla de aluminio descongela carne a toda velocidad y a temperatura ambiente

Pág. : 20
Cm2: 761,5
VPE: $ 4.187.225

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

Todo con tal de no terminar con una hamburguesa a medio cocinar en el microondas

Tabla de aluminio descongela carne a toda velocidad y a temperatura ambiente

FRANCISCA ORELLANA

Si olvidó sacarlo la noche anterior, un trozo de carne podría demorar de 7 a 8 horas en descongelarse a temperatura ambiente: demasiado cuando necesita cocinar cuanto antes. Puede usar el microondas, pero si no lo vigila con atención corre el riesgo de que se pase del tiempo y la carne termine a medio cocinar o quede muy dura.

Una solución de emergencia es una tabla de aluminio: muy sencilla a simple vista, sin necesidad de electricidad descongela presas de carne, pollo, pescado o verduras en minutos o pocas horas. Un trozo de vacuno de 200 a 250 gramos, por ejemplo, tardará entre media y una hora en quedar listo para la cocina.

¿Cuál es su truco? La placa -que mide 29,5 x 20,8 centímetros y sólo 1 cm de grosor- está hecha de aluminio, metal que destaca por su superconductividad térmica: al entrar en contacto con un producto a una temperatura diferente, acelera su descongelamiento.

"Con el contacto físico se consigue que dos cuerpos con mucha diferencia de temperatura, en este caso una carne congelada, tiendan a igualarse y así se descongela más rápido. Es un método de descongelación mucho más natural y económico que el horno o el microondas, que se basan en el principio de transferencia térmica. Simplemente hay que colocar los alimentos congelados sobre la bandeja antiadherente y se descongelarán hasta cuatro veces más rápido sin perder sus propiedades y nutrientes", promete Constanza Meneses, jefa de Marketing de Cupoclick.cl.

El único cuidado, advierte, es colocar las carnes o verduras sin bolsa sobre la superficie metálica. En **Cupoclick.cl**, la placa de descongelamiento cuesta $9.990 (https://bit.ly/3BOuQFk). En la valoración de uso de los clientes tiene 5 estrellas.

También hay opciones en Amazon, como el Miracle Natural Heating, que llega a Chile por **Buscalibre.cl** a $23.910 (https://bit.ly/3SFulUe). Viene con siete accesorios, entre ellos cuatro soportes de silicona rojos: "Ayudan a resistir el peso de los alimentos y para que no se deslicen fácilmente por la superficie", destaca Daniela Breguel, gerente comercial de Buscalibre.com.

¿Al microondas?

Para descongelarla bien, los especialistas en carne recomiendan pasarla del congelador al refrigerador. "La carne no refrigerada se deteriora rápidamente y es lugar de cultivo de bacterias patógenas. **Guardada en el refrigerador se conserva de uno a dos días, pero fuera de este no más de dos horas**", advierte Catherine Escobar, gerente comercial de El Carnicero.

Lo ideal, sugiere, es sacar cualquier carne del congelador al menos un día antes de cocinarla: "Hay que pasarla al refrigerador primero y sacarla a temperatura ambiente solo antes de prepararla. Con esto nos aseguramos que la carne mantenga su sabor, textura y jugos".

Especialistas lo avalan como una solución rápida, pero sugieren siempre descongelar dentro del refrigerador.

Escobar evita cumplir este proceso en el microondas: "Puede llegar a perder hasta el 25% de su jugo, un poco más que hacerlo a baño maría o con agua caliente, donde pierde 20%. Además afecta el sabor; queda una carne seca y menos sabrosa. Y si no nos fijamos bien en el tiempo de descongelado, nos arriesgamos a que quede cocida, lo que afecta sus propiedades y nutrientes, y disminuye en tamaño".

Concuerda Ángel Lagos, socio fundador de la tienda de carnes y asados Corte y Brasa (**@corteybrasa** en Instagram, https://bit.ly/3P1yD59). "La peor opción es descongelar al microondas. Aunque sea lo más rápido, se cuecen las capas de afuera antes de descongelar el centro; eso provoca que el trozo pierda propiedades, sabor y textura".

Aunque conoce las placas de aluminio, no las ha usado: "Podría ser un buen accesorio si no es posible hacerlo como se recomienda, descongelando en el refrigerador. Ayuda a aminorar los tiempos".

Acota que también funcionan bien para este proceso las tablas de maderas nativas (radal, lenga, raulí o alerce), "porque tienen propiedades que evitan que se impregne mucha humedad en la superficie y repelen el hielo: son más permeables por su densidad".

RAUL BRAVO

La tabla de aluminio cuesta $23.990 en Cupoclick.

Buen conductor

El doctor en química Andrés Ramírez, investigador del Centro de Nanotecnología Aplicada de la Universidad Mayor, explica que una placa de aluminio es similar al cobre en cuanto a conductividad térmica, pero más económica: "Cuando hay un cuerpo a baja temperatura y otro a mayor temperatura se produce una transferencia de energía entre ellos. En ese momento se produce una transferencia de energía del aluminio a la carne congelada".
No sucedería lo mismo si se colocara ese mismo trozo de carne en un plato de loza, por ejemplo: "Tiene poca conductividad térmica, por lo que la transferencia es menor y no se descongela en forma rápida".
El único cuidado, recalca, es lavar y secar bien la placa cada vez que se use: "Una de las razones de por qué el aluminio es un buen conductor es porque al formar en su superficie una película de óxido protector, al contacto con el agua disminuye su conductividad y genera corrosión. Por eso hay que lavar y secar altiro".