



Franco Pedreschi dice que el apagón con calor, como el del miércoles, es crítico.

El aparato tarda dos horas en igualar su temperatura interior con el exterior

La comida que se salva y la que se pierde en el refrigerador después de un apagón

MELISSA FORNO

La Línea 1 del Metro dejó de funcionar, 380 semáforos se apagaron y 160.000 santiaguinos se quedaron sin suministro eléctrico. El apagón del miércoles causó vistosos problemas para el desplazamiento de los capitalinos, pero otro problema más discreto, uno dentro de la cocina. El refrigerador sin energía pierde su capacidad de conservar los alimentos.

Franco Pedreschi, director de la carrera de Ingeniería Química y Bioprocesos de la UC, recuerda que estos aparatos tienen una temperatura aproximada de cinco o seis grados. El freezer, por su parte, se mantiene entre -18 y -20 grados.

"Cuando se corta la luz, la temperatura paulatinamente comienza a subir hasta igualarse con la del exterior. En general, esto ocurre después de dos horas sin suministro eléctrico. Los alimentos que están dentro permanecerán a temperatura ambien-

te por el tiempo que dure el apagón y se deteriorarán, pero dependerá del producto y de la temperatura. Lo que sucedió el miércoles fue crítico porque la interrupción del suministro se produjo a una hora donde la temperatura bordeaba los 34 grados", añade Pedreschi, quien ejerce un postdoctorado en ingeniería en alimentos.

1. Los congelados

"Si tiene carne u otro tipo de proteína animal en el freezer y tiene signos de descongelación (aunque sean superficiales), por precaución lo mejor es desecharla o cocinarla inmediatamente. Si se descompone comenzarán a reproducirse bacterias", recomienda Pedreschi.

"Nunca es recomendable volver a congelar los alimentos porque, en el cambio de temperatura, pueden proliferar bacterias que generan toxinas y estas últimas son resistentes a las temperaturas", explica Marcela Zamorano, magíster en Ciencias de los Alimentos y académica de la U. de Santiago.

2. Yogures y quesos

"Si el yogur permaneció cerrado

dentro del refrigerador sin luz por dos horas, lo más probable es que no le ocurra nada. Tampoco sufrirán productos como jamón o quesos sellados al vacío. Sin embargo, al estar abiertos y considerando la temperatura de Santiago -factor que influye mucho-, lo más probable es que los lácteos se descompongan y sea muy desagradable ingerirlos por su sabor. No necesariamente ocurrirá lo mismo con el jamón y queso, especialmente si son industriales y no artesanales porque tienen aditivos. Por lo mismo la mantequilla derretida tampoco representa mayor peligro", dice Javier Parada, director de la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la U. Austral.

El académico advierte que hay que tener especial cuidado si se dejó dentro de un pote plástico carne en el refrigerador para ser comida en la noche: "Si se cortó la luz durante la tarde y al mirarla tiene agua producto del enfriamiento del refrigerador, no se recomienda ingerirla porque puede estar contaminada".

Luego de dos horas por ningún motivo hay que consumir cualquier tipo de proteínas en estas condiciones, recalca Marcela Zamorano.

"Sobre los 15 grados los alimentos comienzan a contaminarse. Las proteínas en particular están formadas por aminoácidos y son usados por las bacterias para reproducirse y crecer", agrega.

3. Comidas caseras

La misma precaución se debe tener con las comidas preparadas en la casa, que muchas personas guardan en recipientes plásticos. En su proceso de cocción, al aire libre en la cocina, cazuelas o tallarines con salsa estuvieron en contacto con bacterias.

"Si estuvieron dentro del refrigerador dos horas sin luz, perfectamente se podrían haber contaminado con la misma agua que se genera dentro del artefacto al permanecer sin energía", dice Parada.

4. ¿Y la mayonesa?

"Si la mayonesa es comercial, está pasteurizada, eso impide que se contamine fácilmente. Si permaneció dentro del refrigerador abierta, sin luz por dos horas, la consumiría sin problema. La descartaría si estuvo todo el día al aire libre. Si es casera, se perdió", dice Zamorano.

"La carne que estaba congelada y tiene signos de descongelamiento, es mejor desecharla o cocinarla inmediatamente", recomienda ingeniero en alimentos.