



La Era de los Congelados está Aquí

Si hay algo capaz de revolucionar la cocina chilena, eso es el congelador. Desde hace algunos años las dueñas de casa chilenas se han acostumbrado a visitar el área de estos productos en el supermercado por un asunto de comodidad. Aquí le contamos cuáles son las ventajas anexas de este tipo de alimentos.

Miguel Vásquez es un ingeniero que hace algunos años supo que los productos congelados serían capaces de impactar fuertemente los hábitos de la cocina de los chilenos. Y a eso se dedicó, a congelar todo lo que fuera factible de congelar. Hoy, en su recinto de calle Phillipi en el sector de Portales, procesa y tiene a disposición del público más de 50 productos del mar, además de hortalizas y pastas, todo a menos de 18° de temperatura.

"El mercado de los congelados ha tenido un desarrollo sumamente agresivo durante los últimos años. Dentro del rubro de los alimentos superó lejos el crecimiento de otros productos, como por ejemplo el de las conservas."

Y es que estas bolsitas heladas tienen varias ventajas en comparación a sus competidores más cercanos (las conservas), la principal de ellas es la certeza de que los alimentos contenidos en ellas no tienen ningún preservante. Es decir, llegan a la cocina tal y como se les puede encontrar al natural, pero a temperatura bajo cero.

La especialidad de su fábrica (V&S) son los productos del mar, sin embargo Miguel Vásquez tiene la certeza de que todos los productos congelados, frutas, pastas y hortalizas, seguirán entrando fuerte en el mercado por sus ventajas, y porque, básicamente, todos los alimentos son "congelables". "Es cosa de ver cómo crece de tiempo en tiempo el sector que los supermercados le dedican a las máquinas conservadoras. Y de ver cómo las dueñas de casa tienen por costumbre recorrerlas buscando lo habitual o viendo qué cosa nueva hay para probar".

DESTERRANDO MITOS.

Aunque ya no existen tanto prejuicios como en otros tiempos, quienes aún no se deciden a hacer la prueba con los congelados argumentan que "no hay nada como la verdura o los mariscos frescos". Lo cierto es que los especialistas confirman que el alimento congelado no pierde ninguna de sus cualidades. "Lo que puede suceder es que en el descongelado se cometa algún error, o por el afán de apurar el proceso se cocine en exceso, pero en condiciones normales los alimentos recuperan el 100% de sus características".

EL FENÓMENO SOCIAL.

La aparición de estas alternativas han provocado una verdadera manera de cocinar en las chilenas. Y es lógico. Cualquier adelanto que signifique un ahorro de tiempo significativo está destinado a tener éxito. Más aún si lo que se ofrece son productos naturales, sanos y frescos.

Pero, para los entendidos las ventajas también van por otro lado. "En la aparición de los congelados también hay un avance en cuanto a la variedad, y que nos toca por sobre todo a quienes trabajamos con productos del mar", señala Miguel Vásquez. Hay muchos mariscos y pescados a los que gran parte de la población no tiene acceso porque no se obtienen frescos en la zona, por su precio, o porque sencillamente son tan difíciles de faenar que mejor es ahorrarse el trabajo. "Fábricas como la nuestra obtienen los alimentos en las zonas en que están disponibles a buen precio, las procesamos de inmediato, y las ponemos a la venta a un precio realmente competitivo, porque vendemos un 100% de producto utilizable. (Si se compra un pescado fresco, al faenarlo se pierde cerca del 40% y si se compran mariscos por kilo, al eliminar la concha queda menos de ¼ comestible).

