

Alimentos Cuarta Gama

Caterina Juri Massaro

¿Qué son los alimentos cuarta gama?

El acelerado ritmo actual de vida exige preparar los alimentos en corto tiempo. La industria alimentaria se adapta a estas nuevas condiciones, especialmente en cuanto a presentación, embalado y conservación. Por tal motivo, en el mercado existen los llamados productos «cuarta gama», que permiten un ahorro de trabajo doméstico y la posibilidad de preparación de platos de utilización inmediata.

¿Por qué se llaman así? Existe una nueva denominación para los productos comestibles, que los reúne en grupos de acuerdo a su grado de elaboración. Los productos de primera gama son los que se expendan en estado fresco o conservados mediante deshidratado, salazón o fermentación. Los de segunda gama han sido sometidos a un tratamiento térmico: son los llamados conservas. Los productos de tercera gama se conservan refrigerados o congelados. Los productos de quinta gama corresponden a productos cocinados, listos para consumo, que deben mantenerse refrigerados.

Los alimentos de IV gama son hortalizas - en menor proporción frutas - preparadas mediante diferentes operaciones unitarias (selección, lavado, pelado y corte) y posteriormente envasadas con películas plásticas en atmósfera

modificada¹, para retardar la actividad microbiana..

La principal ventaja radica en que son productos frescos, higienizados, que conservan sus propiedades nutritivas y organolépticas, absolutamente listos para consumir. De este modo se une la facilidad de empleo con la seguridad en el consumo.

En el mercado minorista el precio de los productos cuarta gama se presenta más elevado que el de los mismos productos frescos. Esto principalmente porque requieren de un proceso de elaboración, además de orientarse a un perfil de consumidor que privilegia la rapidez en la preparación de alimentos, la disponibilidad durante todo el año, la calidad uniforme del producto y el fácil almacenamiento.

En Chile, los productos más utilizados son lechugas (escarola y costina), apio, repollo (crespo y morado) y zanahoria. Dichas hortalizas son las más empleadas por la industria, por cuanto poseen mayor vida útil que otras, lo que implica que se conservan mejor en las condiciones requeridas para IV gama.

Proceso de elaboración de los productos IV gama

El proceso industrial de preparación de los productos IV gama incluye las siguientes etapas:

Cosecha de la materia prima

La materia prima se recolecta cuando se alcanzan las condiciones óptimas de su madurez, ya sea en forma mecánica o manual. En ambos casos se debe tener cuidado para no dañar los productos.

Selección y lavado

Los productos se seleccionan y separan según su tamaño; posteriormente se lavan y desinfectan con agua fría a una temperatura de 3 a 4 °C. Para la desinfección se utiliza hipoclorito de sodio en una concentración de 100 a 150 ppm. En esta etapa se eliminan tierra, mohos y bacterias. Durante el proceso de secado se elimina el exceso de humedad producido por el lavado, para así evitar la aparición de microorganismos.

¹ El sistema se basa en sustituir el aire por una mezcla de gases en proporciones diferentes a las del aire: dióxido de carbono, oxígeno y nitrógeno. Pueden utilizarse también otros gases, como argón y helio, definidos por las normas como gases para envasado de alimentos.



Corte

La máquina cortadora de productos de cuarta gama debe poseer buena precisión de corte, el cual suele realizarse de diversas formas según el producto: cubos, rodajas, segmentos, tiras, etc. Éste debe realizarse rápidamente y en un solo golpe, evitando dañar el material y provocar una mala presentación.

Envasado

El envasado en atmósfera modificada permite reducir la velocidad de respiración y la pérdida de humedad por transpiración. Para aumentar la vida del producto fresco procesado se disminuye la temperatura de guarda. Todos los tipos de envases, ya sean bolsas de plástico o bandejas, evitan pérdida de humedad,

vitaminas y minerales. La bolsa es el envase que más se utiliza, por su reducido costo y presentación. En el mismo paquete se pueden mezclar diferentes tipos de hortalizas. En la etiqueta se anuncia que el producto debe mantenerse en frío para asegurar su óptima conservación.

Almacenamiento

El almacenamiento de los productos cuarta gama se realiza en condiciones de refrigeración, adecuándose la temperatura a las exigencias de cada producto. Normalmente se requiere una temperatura de 2 a 5 °C. Con ello disminuyen la actividad enzimática y el crecimiento microbiano.

Distribución y venta

Los productos IV gama son conservados, distribuidos y comercializados bajo cadena de frío y están listos para ser consumidos crudos sin ningún tipo de operación adicional durante un período de vida útil entre 7 y 10 días. Las cadenas de supermercados, hoteles y restaurantes son el principal destino de estos productos.

www.odepa.gob.cl