

¿Cuánto tiempo debemos congelarlos?

Se recomienda su congelación antes o después de ser elaborados en vinagre.

Una temperatura igual o inferior en todo el producto de **-20 °C durante un mínimo de cinco días** garantiza la destrucción de posibles larvas de nematodos (Anisakis). Para alcanzar esa temperatura es necesario que su frigorífico tenga tres estrellas (***) o más. **Si no es el caso, compre el producto ya congelado.**



¿Usted elabora boquerones en vinagre?

La congelación, un tratamiento preventivo



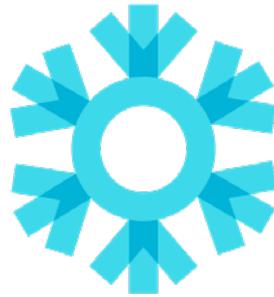


España es un país de gran tradición pesquera. Los romanos y los árabes, que habitaron en la Península Ibérica eran ya grandes consumidores de pescado y utilizaban técnicas como la sal, el secado al sol o el vinagre para conservarlo y prolongar su vida útil.

La mayor parte del pescado se consume previo tratamiento por calor (fritura, al horno, a la plancha, etc).

En los países del norte de Europa, algunos productos como el arenque, la caballa o el salmón salvaje se consumen prácticamente crudos, tras someterlos a un proceso de ahumado.

En España y otros países mediterráneos tenemos un plato excelente, los boquerones en vinagre, cuya elaboración tampoco va precedida de un tratamiento por calor.



La congelación, un tratamiento preventivo

A medida que la ciencia ha ido avanzando en seguridad y tecnología alimentaria, han ido surgiendo nuevos métodos para que lleguen al consumidor alimentos seguros:

- La esterilización por calor en las conservas.
- La pasteurización en la leche y sus derivados.
- El uso de determinados aditivos.

La congelación también es un método utilizado para garantizar la seguridad de algunos productos:

- ya que garantiza la destrucción de posibles parásitos que pudieran existir en el pescado.

La congelación en los boquerones en vinagre

El proceso de preparación de los boquerones en vinagre consiste en su maceración en vinagre y sal y la posterior adición de aceite, ajo y perejil.

Dicho **tratamiento resulta insuficiente** para la eliminación de posibles larvas de parásitos que pudieran encontrarse en ellos, por lo que es imprescindible la **congelación del boquerón antes o después de su preparación:**

- o bien congelar los boquerones crudos después de quitarle las vísceras y lavarlos,
- o bien congelarlos una vez sometidos al proceso de elaboración.

