

# Información sobre kits de emergencia Katadyn

Una de las medidas preventivas fundamentales en caso de emergencia es la garantía de disponer de alimentos para cuando no hay posibilidad de aprovisionamiento.

En momentos críticos es importante poder mantener el tipo de alimentación al que uno está acostumbrado. De ahí que las personas previsoras se provean de unas reservas alimenticias de emergencia para su consumo individual. Los kits de emergencia Emergency Food garantizan una alimentación óptima en caso de necesidad.

La selección y la composición de los kits se han determinado siguiendo pautas científicas y técnicas de alimentación humana. Se ha prestado una especial atención a lograr una composición equilibrada de las raciones en términos de vitaminas vitales: hidratos de carbono, proteínas, lípidos y fibras. Nuestra selección Emergency Food está compuesta exclusivamente por alimentos especiales de gama alta desecados y liofilizados. Las comidas han sido ligeramente condimentadas y están especialmente adaptadas para el consumo infantil (niños de corta edad) y para personas de edad avanzada.

Todos los kits sugeridos están previstos para alimentar a una persona durante un período de 30, 90 o 365 días. Garantizamos una conservación mínima de 10 años. Todas las latas vienen con tapa desechable y pueden cerrarse de nuevo con una tapa de plástico incluida en el kit.

## Proceso de liofilización

La deshidratación es el método más antiguo de los utilizados por el hombre para optimizar la duración de la conservación de productos alimenticios. Desde hace miles de años se sabe que los alimentos que se recolectan frescos no se pudren si se secan al sol.

Antaño, los alimentos desecados resultaban absolutamente indispensables y vitales para subsistir en los largos meses de invierno, durante los cuales el abastecimiento de alimentos era limitado.

En un momento dado se descubrió que el proceso de secado podía acelerarse mediante técnicas de calentamiento adicional. Hoy día, la tecnología moderna ofrece métodos innovadores y avanzados para la conservación de alimentos. La liofilización y la

deshidratación en cámara de vacío garantizan una conservación superior a la de otros tipos de preservación de alimentos.

El proceso de liofilización podría resumirse de la siguiente manera:

1. Primero se seleccionan solamente los mejores productos alimenticios para ser liofilizados; todo se somete a un estricto control de calidad y a una supervisión oficial.
2. Los platos que se preparan frescos o cocidos se congelan para conservar el sabor, el color, la estructura y, sobretodo, los valores nutritivos.
3. A continuación, el producto congelado se coloca en una cámara especial de vacío en la que se utiliza una propiedad física particular del agua. En la cámara de vacío, el agua congelada pasa directamente del estado sólido al gaseoso (sublimación), con lo cual es extraída de los alimentos.
4. Al sacarlos de la cámara de vacío, los productos alimenticios han perdido el 90% de su peso y de su volumen, y están listos para envasarse en latas herméticas, que impiden el paso tanto del agua como del aire.
5. Durante el llenado de los envases, el oxígeno presente en las latas se sustituye por nitrógeno. El envase se sella de forma segura para garantizar la conservación de la calidad del contenido.
6. Al añadir agua caliente o fría a los alimentos, se invierte el proceso y se recupera su estado inicial.

**El proceso de liofilización garantiza una conservación de los alimentos superior a la del resto de los métodos de conservación.**

## **Embalaje para almacenamiento de larga duración.**

Los peores enemigos de los alimentos deshidratados o liofilizados son el oxígeno y la humedad. La combinación de ambos se traduce en oxidación y comporta alteraciones de olor y sabor en los alimentos. Por tanto, para un almacenamiento de larga duración conviene guardar los productos alimenticios en contenedores sólidos con unas cantidades de oxígeno y humedad lo más bajas posible. Esa es la razón por la que, durante la fase de envasado, se extrae el oxígeno y se sustituye por nitrógeno (el 79% del aire que respiramos se compone de este elemento). La finalidad del envasado al vacío es evitar la oxidación de ciertos componentes presentes en la alimentación. Los recipientes y contenedores domésticos - botellas, recipientes, túpers de plástico o bolsitas- sólo conservan una cantidad reducida de

oxígeno durante unos días y no son, por lo tanto, envases apropiados para la conservación. Las latas, en cambio, presentan un valor residual de oxígeno inferior al 2%, que se mantiene además durante dos años. De ahí que los envases metálicos sellados ofrezcan la máxima seguridad para el almacenamiento de larga duración.

## **Temperaturas de almacenamiento**

La relación entre la temperatura del aire y la transformación de los productos alimenticios es, en principio, un proceso químico que no se circunscribe solamente a los alimentos desecados o liofilizados. Cuanto más baja es la temperatura, más débil es la reacción química y, por lo tanto, menos se altera el alimento. Lo ideal es almacenar los alimentos liofilizados en un sitio fresco y seco, a temperatura ambiente o inferior. Deben evitarse espacios de almacenamiento con temperaturas superiores a 30 grados, tales como desvanes, ya que el sabor y ciertos valores nutritivos sensibles al calor podrían alterarse más rápidamente. También se desaconseja guardar los productos en espacios sometidos a variaciones constantes de temperatura.