



**Pel Dr.
MORGUERY**

L'observació empírica de la conservació dels aliments sotmesos a baixa temperatura, i modernament els estudis entorn de l'acció del fred sobre la vitalitat dels gèrmens productors de la putrefacció, ha conduit a l'aplicació metòdica en gran escala d'aquest excellent mitjà de conservació, que ha tingut com a resultat immediat un abaratiment considerable de tots aquells aliments d'origen animal que s'alteren rapidament a les temperatures ordinàries de les nostres latituds.

Van desaparèixer per sort el munt de prejudicis que hom tenia contra aquests aliments, mantinguts molt de temps en estat de conservació gràcies a les baixes temperatures. La carn i el peix congelats formen avui la base de l'alimentació de moltíssima gent, que no per això veuen alterada en el més mínim llur salut. No hi ha dubte que molts d'aquests prejudicis es deuen a tècniques deficientes emprades quan encara no es coneixien científicament els veritables efectes del fred damunt els processos de descomposició dels aliments: i també, qui ho dubta?, a la ignorància de moltes venedores i mestresses de casa, que desconeixen que aquests aliments es conserven perfectament bé mentre dura l'estat de congelació, però que s'alteren amb una rapidesa impressionant ben tost deixen l'estat de congelació, com si llavors el procés de descomposició volgués avançar tot el temps que ha tingut d'estar adormit per l'acció del fred. Una hora després de perdre l'estat de congelació, la carn o el peix ja és diferent de quan estava congelat.

Per a no allargar-nos excessivament —i ja que la importància del tema s'ho mereix, en farem assumpte d'altres articles— ens limitarem a comentar els efectes del fred damunt dos aliments d'origen animal: la carn i el peix.

Els fabricants de neveres elèctriques han posat la temperatura de 10° centígrads com la ideal per a la conservació d'aquests aliments animals. Nosaltres devem afegir que, si aquesta temperatura es refereix a la conservació per un a tres dies, pot acceptar-se sense titubeigs, a condició que l'aire de l'interior de la nevera sigui d'una humitat determinada, no passant en general d'un grau hidromètric del 70 per cent poc més o menys. Quan han de conservar-se aquests aliments per més temps, el procediment no ofereix cap garantia, i hom s'exposa a prendre per bo un producte en principi d'alteració.

Quan hom vol rodejar la conservació del màxim de garanties, especialment si és per temps llarg, la millor solució és la **congelació** o quan menys la **refrigeració** a temperatures pròximes a 0°.

Per a la **congelació**, generalment és baixa la temperatura de la carn a —20°, i després es manté a una temperatura que no sobrepassi de 5°. Així es pot conservar la carn en immillorables condicions de gust i aliment durant mesos i mesos. Es cert que la carn congelada té un aspecte no massa atractiu, amb una superfície morenca i com si hi haguessin trossos florits. El color roig del tall difereix bastant de la carn fresca. El múscul, després de la congelació, es torna flàccid, i deixa escapar una quantitat bastant considerable de serositat sanguinosa. En la congelació hi ha un lleu procés d'autodigestió, el que fa que una part de les matèries proteiques es transformi en peptones. Això més aviat la fa més digerible, i no cal dir que no altera en absolut la seva conservació. Tot es redueix a fer-la menys vistosa. Per a no empitjorar més aquests aspectes, convé no perdre més el suc d'aquesta carn, procurant coure-la a foc ràpid, immediatament d'arribar a casa, o sigui quan

HIGIA
SOCIETAT D'ESTUDIS D'ALIMENTACIÓ