5640 River Road
Oakdale, CA 95361
Teléfono: (209)847-1367
Fax: (209)847-6806

Condiciones de conservación recomendadas

Condiciones de conservación

Como con todos los productos alimenticios, las condiciones de conservación de los frutos secos y las nueces son muy importantes para optimizar su vida útil potencial y para protegerlos contra las infestaciones por insectos.

Debe limpiarse y vigilarse con regularidad el lugar de conservación o almacén. Los frutos secos y las nueces deben conservarse lejos de cualquier producto que tenga un aroma o un olor intenso.

Debe evitarse conservar los frutos secos, las nueces y los productos a base de los mismos en almacenes enfriados con amoníaco, ya que los vapores de este gas los pueden estropear rápidamente.

Debe instaurarse un programa de control de plagas, para la prevención y la eliminación de insectos y roedores. Todos los productos alimenticios deben apilarse lejos de las paredes, y debe haber un espacio de paso que permita llevar a cabo los procedimientos de limpieza y de control de plagas. Es importante recordar que, en los almacenes, algunos insectos pueden permanecer activos a temperaturas superiores a 45 °F/7 °C.

Nueces

En general, se considera que la fecha de caducidad de las nueces es de 12 meses a partir de su producción. Este período de tiempo puede verse afectado notablemente por la manera en que se conservan y manipulan estos productos.

Las condiciones de conservación recomendadas son: 32-38 °F/0-3 °C, al 60% de HR. Hay que evitar las fluctuaciones extremas de temperatura, puesto que cualquier fluctuación rápida de la temperatura, de 10 °F/5 °C o superior, puede acelerar el flujo de aceite en las nueces. Una vez que el movimiento del aceite comienza, la vida útil de las nueces se ve afectada.

Cuando se retiran nueces con o sin cáscara del lugar de conservación en frío para comercializarlas, la mejor manera de hacerlo es la siguiente:

- de la conservación en frío (32-38 °F/0-3 °C)
- a una conservación intermedia durante 5-7 días (45-50 °F/7-10 °C),
- y luego, a temperatura ambiente.

Así se atemperan (una adaptación lenta y uniforme a las nuevas temperaturas) y se reduce la probabilidad de movimiento del aceite.

En el caso de productos a la venta en comercios minoristas, hay que evitar la exposición prolongada de dichos productos a la luz solar directa, que tiende a oscurecer los frutos y a reducir su estabilidad.

Cortesía de la empresa Derco Foods. Para obtener información adicional sobre Derco Foods, visite www.dercofoods.com