

ZOOM SUR... LA SURGÉLATION



Descente en
température rapide à
-18°C



Conservation de la
texture et de la saveur
du produit

Cellules d'eau qui se
cristallisent
rapidement et
finement



La surgélation permet d'atteindre très rapidement la température de -18°C à cœur.

L'eau, composante importante du muscle, se cristallise en petits fragments qui ne lèsent pas les membranes des cellules et préservent ainsi la qualité du produit.

≠ La congélation est une descente en température lente, les cellules se cristallisent lentement et provoquent la formation de gros cristaux qui lèsent les structures des cellules. Au cours de la décongélation, l'eau ainsi cristallisée s'échappe en excès d'exsudats. Par conséquent, le produit est dénaturé, plus sec et moins goûteux.



Attention au respect de la chaîne du froid