

# L'arte di surgelare

Congelare o surgelare: non sono sinonimi anche se molto spesso capita di confondere i due termini. Sono due processi di conservazione che hanno differenze sostanziali tra di loro. La surgelazione è un procedimento che avviene a livello professionale con apparecchiature specifiche (l'abbattitore), che consente il raggiungimento della temperatura in brevissimo tempo. Il congelamento è un procedimento casalingo che può essere effettuato in qualsiasi cucina. La surgelazione avviene in tempi rapidissimi, nella fase iniziale può raggiungere i 60° sotto zero. La differenza sostanziale riguarda la formazione dei cristalli di ghiaccio. Nel caso della surgelazione che avviene in tempi rapidissimi e a temperature talmente basse che i cristalli di ghiaccio che si formano sono di piccolissime dimensioni. Nel caso della congelazione, invece, si forma un unico cristallo di ghiaccio che comporta la rottura delle strutture cellulari con la conseguenza di una maggior perdita d'acqua nella fase dello scongelamento ed insieme ad essa la perdita di sostanze nutritive è inevitabile. Il surgelamento fa sì che il prodotto una volta scongelato e portato a temperatura ambiente sia molto simile al prodotto fresco a differenza di quello congelato meno compatto a causa della maggior perdita d'acqua.