

A close-up photograph of a metal ice cream tray filled with scoops of light brown ice cream. A white plastic scoop is lifting one of the scoops. The tray is placed on a rustic wooden surface. In the background, there are several cinnamon sticks and coffee beans scattered around. A small glass bowl is visible in the top right corner. The overall scene suggests a homemade ice cream-making process.

NOVOFRÍ

PROCESO DE
ELABORACIÓN
DEL *helado*

1. Mezcla

La mezcla suele realizarse directamente en la pasteurizadora, que permite una agitación continua. **Se comienza por los ingredientes líquidos** (agua, leche, huevos y nata) **y se sigue con los sólidos** conforme **sube la temperatura.**



2. Pasteurización

Este tratamiento térmico es imprescindible para reducir y/o retrasar la aparición de microorganismos indeseados. Pretendemos que respete las propiedades organolépticas de los productos, pero cada ingrediente tiene sus requerimientos, así que se suele recomendar, como regla general, un tratamiento de 800 durante dos minutos.





3. Homogeneización

El objetivo es desagregar las partículas de grasa mediante calor y presión para facilitar la futura incorporación de aire y lograr una mezcla más homogénea.

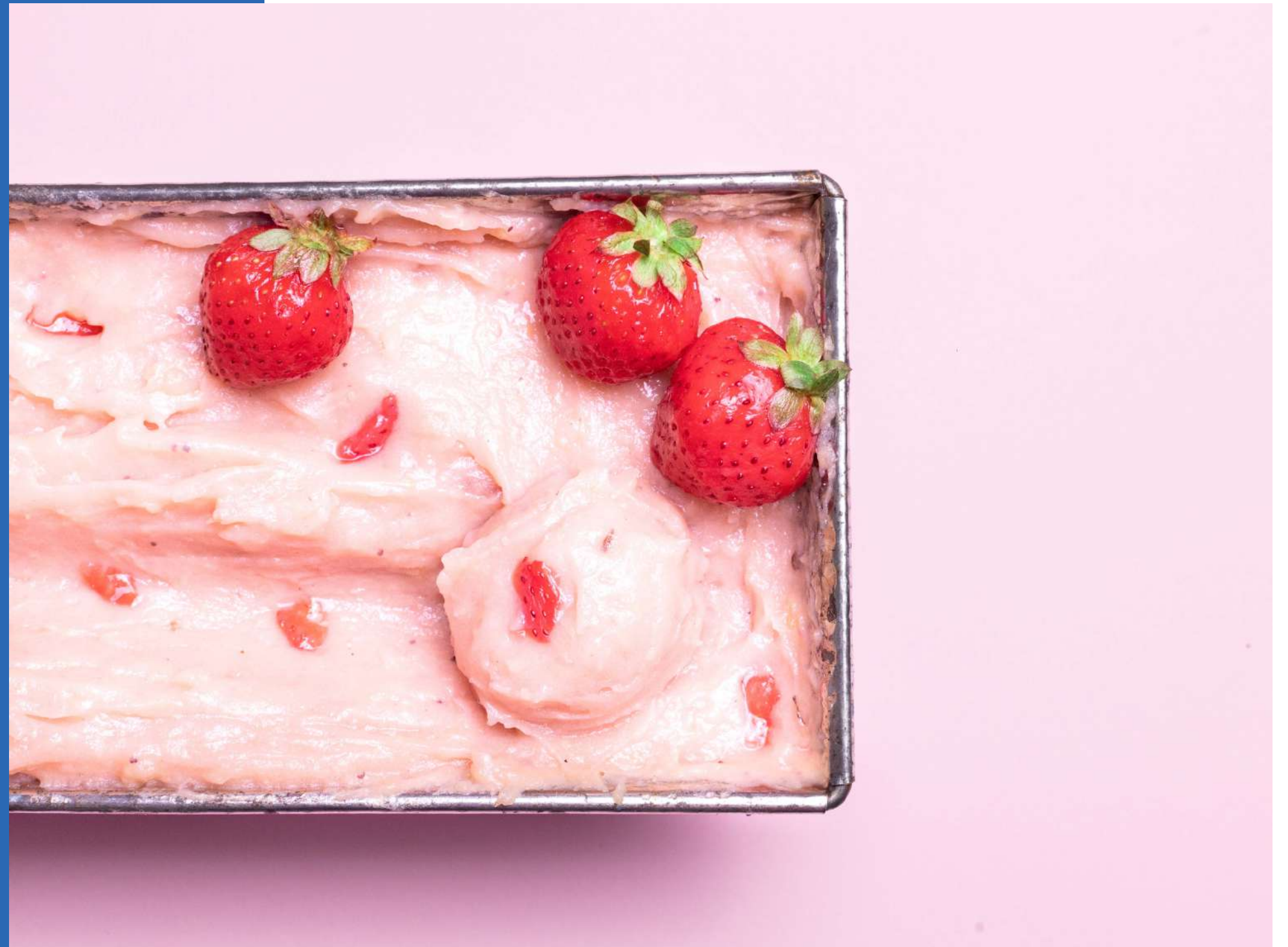
En estos tres procesos anteriores Novofri S.L. puede encargarse de la climatización de las zonas de trabajo, para así reducir la carga térmica y no afectar al proceso de fabricación de nuestro producto.

4. Maduración

La maduración es un proceso de reposo en frío (2-4°C). La temperatura es importante ya que la grasa debe cristalizar totalmente. El congelar la mezcla con grasas en estado líquido provocará su pérdida en proceso de batido y congelación.

También facilita la incorporación posterior de aire y, en el momento de consumo, da mayor aguante a temperatura ambiente. El tiempo de maduración en la tina de enfriamiento es muy variable, y va de las 4 a las 48 horas.

Novofri S.L. puede encargarse de la refrigeración del espacio y del control térmico del producto a fabricar.



5. Congelamiento

El congelamiento y batido de la mezcla se efectuarán para transformarla de un estado líquido a un estado semisólido. Durante este proceso la formación final de la estructura toma lugar, se incorpora el aire en forma de diminutas celdas y parte de los glóbulos de grasa sufren una ruptura de sus paredes por la acción mecánica.

En el proceso, la mezcla permanecerá líquida hasta -2°C , aquí comenzará la cristalización en pequeños cristales de agua, a medida a que baja la temperatura, las materias disueltas se congelan en fase amorfa.

La temperaturas de salida del helado fluctuarán alrededor de -5°C y esta temperatura prácticamente el 50% del agua de la mezcla estará en estado sólido.

Novofri S.L. es especialista en la creación de zonas óptimas para conseguir este proceso donde no solo es importante general una temperatura acondicionada al producto si no que es importante la humedad. Analizando las características de cada cliente Novofri S.L. se adapta a las necesidades de cada uno de ellos.

NOVOFRI





6. Endurecimiento

Una vez salido del freezer y envasado, el helado debe estabilizarse procediendo al congelamiento, con el objetivo de endurecer y cristalizar la mayor parte del agua que aún permanece en estado líquido para lograr el endurecimiento del mismo.

Novofri S.L. puede encargarse de establecer una temperatura de conservación de congelados, siendo esta inferior a -5°C y permitiendo al cliente conservar su producto hasta la venta si tener una merma de calidad.

NOVOFRI

ESPECIALISTAS EN *refrigeración industrial*



DIRECCIÓN:

C/Goya, 32 - 14006 (Córdoba)



TELÉFONO:

957 27 47 32



EMAIL:

novofri@novofri.es



novofri.es