

Los herméticos de Araven para hostelería prolongan la vida útil de los alimentos y reducen el nivel de mermas



El Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal de la Facultad de Veterinaria, que analizó durante seis días la evolución de muestras de pechuga de pollo en cuatro recipientes de las marcas más valoradas y vendidas en el mercado, comprobó que Araven protege mejor los alimentos de la contaminación externa. Una adecuada conservación del alimento prolonga la vida útil de los alimentos y permite a los profesionales de la restauración reducir las mermas y ahorrar costes. Por ello, los herméticos de Araven contribuyen a una mejor gestión de los alimentos en el sector Horeca

Un estudio elaborado por la Universidad de Zaragoza demuestra que los envases **herméticos ColorClip** de la empresa aragonesa Araven para el sector de hoteles, restaurantes y catering (Horeca) **prolongan la vida útil de los alimentos** más que los de sus competidores, evitando contaminaciones externas y el desarrollo de carga microbiana en su interior, además de cumplir con toda la normativa higiénico sanitaria. El análisis, realizado por el **Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal** de la Facultad de Veterinaria, realizó un seguimiento de la evolución de unas muestras de pechugas de pollo y aceite de girasol en cuatro envases diferentes.

Varios filetes de esta carne de ave de la misma procedencia, fecha de sacrificio y carga microbiana se colocaron en cuatro recipientes (el **ColorClip de Araven** y otros tres de las otras marcas más valoradas y vendidas en el mercado nacional e internacional) durante seis días. En ese tiempo se analizó la **aparición externa**, es decir, el color, la textura y el aroma a pollo fresco, y la aparición de microorganismos (aerobios mesófilos totales, aerobios psicrótrofos totales y enterobacterias). Hay que tener en cuenta que la carne de pollo es un alimento de corta vida útil por lo que un buen recipiente hermético favorece su estado de conservación.

El Grupo de Investigación comprobó las ventajas del recipiente ColorClip **frente a las de sus competidores**. Las piezas de carne conservadas en los envases herméticos de Araven mantenían **mejor el aroma** característico de pollo fresco, **se deshidrataban menos** los bordes del filete y, además, adquirían **menos tonalidad** amarillenta.

El estudio de la Universidad de Zaragoza, por tanto, señaló que los productos almacenados en un hermético de Araven, frente al producto almacenado en el resto de envases estudiados, **mantienen los alimentos frescos** durante más tiempo y reducen el deterioro natural al protegerlos de los agentes físicos y químicos.

Entre otras conclusiones, el análisis demuestra que en los envases de la competencia se produce un crecimiento de eterobacterias de 1.4 unidades logarítmicas superior al registrado en los envases Araven. Esto es debido a que **el cierre 100% hermético de los envases** de la empresa aragonesa ayuda a conservar mejor el alimento.

MEJOR GESTIÓN CON AHORRO DE COSTES

El análisis de las características de los envases se completó con el **seguimiento de muestras de aceite de girasol**. Durante 90 días, se conservó 500ml de este tipo de aceite en cuatro recipientes distintos para observar el nivel de oxidación del producto. La rancidez de los aceites y grasas se produce por una degradación, o pérdida de vida útil, que se detecta sensorialmente porque aparecen compuestos volátiles fácilmente detectables. La exposición de aceites y grasas a temperaturas elevadas acelera esa oxidación de los compuestos.

En este caso, también Araven ColorClip, gracias a su doble cierre hermético, **logra retrasar la oxidación de los ácidos grasos**. Además, el estudio de la Universidad de Zaragoza señala que los materiales con los que están fabricados los envases juegan un papel importante en la seguridad alimentaria.

"El aceite de girasol fue almacenado y conservado en estufa a 60°C y con presencia de corriente de aire circular. El doble cierre hermético **protege al producto frente a la oxidación** producida por la presencia de oxígeno obteniendo tiempos de inducción más altos (test de estabilidad oxidativa) (a mayor tiempo de inducción, menor rancidez del producto)", subraya el Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal de la Universidad de Zaragoza.

Los datos obtenidos en el análisis sensorial por parte del panel de catadores corroboran -según los responsables del estudio- los datos obtenidos en el test de estabilidad oxidativa, indicando que "el aceite almacenado en Araven ColorClip es el aceite que presenta un **menor grado de oxidación** a lo largo de todo el periodo de conservación siendo menor la intensidad percibida de olores a ácidos volátiles (ácido acético y ácido fórmico) que son indicadores de la oxidación de los ácidos grasos del aceite".

La compañía internacional Araven se ha centrado en el desarrollo de **herramientas de trabajo fáciles, cómodas y versátiles** para los profesionales de la hostelería. Con este objetivo diseñó recipientes con doble cierre hermético y medidas GastroNorm con etiqueta de trazabilidad integrada, idóneos como equipamiento en hostelería para conservación de alimentos.

Prolongar la vida útil de los alimentos permite a los profesionales de la restauración **reducir las mermas y ahorrar costes**. Por tanto, los herméticos de Araven contribuyen a una mejor gestión de los alimentos en el sector Horeca.

La hermeticidad en toda la gama de contenedores ColorClip **evita que los líquidos se derramen** y que las elaboraciones o materias primas no desprendan olores.

COMPROMISO CON EL SECTOR HOSTELERO

La constante apuesta por la innovación ha convertido a Araven en la empresa líder en Europa en las gamas de conservación y manipulación de alimentos para el sector de la hostelería profesional, con **más de 150 productos absolutamente diferenciales** con los que equipar las cámaras de conservación y cocinas de cualquier establecimiento hostelero. Entre sus últimos lanzamientos destaca la gama de herméticos libres de bisfenol A. Araven colabora de manera estrecha para desarrollar estos productos con escuelas de cocina de gran prestigio internacional como son el **Basque Culinary Center** de San Sebastián y el **Instituto Paul Bocuse** en Lyon (Francia) y prestigiosos chefs como **Martín Berasategui** o **Jesús Almagro**.

ARAVEN = INNOVACIÓN

Si hay algo que caracteriza a Araven en sus **40 años de historia** es la **constante apuesta por la innovación** de sus productos, en sus tres líneas principales: equipamiento, hostelería y hogar. Nacida en 1976 y con sede en el zaragozano polígono de Malpica, Araven exporta en la actualidad a **medio centenar de países de los cinco continentes**. Ha logrado consolidar su presencia en el mercado norteamericano con dos filiales. La empresa aragonesa cuenta desde 2013 con una nueva sede en **Miami (Florida)**, constituida a través de la sociedad de nueva creación Araven Equipment LLC. Esta delegación, destinada a los canales de hostelería y equipamiento, se suma a la que ya desarrolla actividad en **México** desde el año 2008.

A través de estas instalaciones, desde las que abastece a toda Norteamérica de sus productos, Araven está llegando a potenciar su **desarrollo en este mercado** y está reforzando la planta mexicana, que concentra por el momento la producción exterior.

De igual forma, Araven es **líder en el mercado de las cestas de compra** -su otra gran línea de producción- desde que en 1987 lanzara su primer producto y se ha afianzado desde 2005 con toda la línea Shop & Roll. En 2014 marcó otro hito con el innovador carro Loop 100 L. Y la línea celebró en 2015 su décimo aniversario con la primera cesta monobloque bicolor del mercado.