



Steve Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Daniel L. Ragan
Director

¿Piensa Comprar Un Nuevo Refrigerador?

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte informa a la comunidad hispana sobre las nuevas tecnologías en refrigeradoras que actualmente existen en el mercado, ya que las mismas contribuyen a mantener su comida segura.

Actualmente es posible encontrar en el mercado diferentes modelos y marcas de refrigeradoras que tienen el congelador en la parte de abajo. Al revés de lo usual.

Este tipo de refrigeradoras con el congelador en la parte de abajo ofrecen muchas ventajas con respecto a otros modelos. Una de las razones es que son mucho más eficientes en términos de energía, que los modelos tradicionales que tienen el congelador en la parte alta o, que aquellos que tienen el congelador a un lado de la refrigeradora.

La razón por la que son más eficientes es que debido a las leyes de la física, el aire caliente se concentra a cierta altura con más intensidad que al ras del suelo.

Otras ventajas que este tipo de refrigeradoras ofrece es que se puede ver mejor todo lo que tenemos almacenado en el congelador. Y, son mucho más amplios, tienen tanta profundidad de fondo como la refrigeradora misma.

Existen modelos que tienen 2 ó 3 puertas en el congelador, en lugar de solamente una. Esto es mucho más eficiente y seguro ya que no hace falta exponer todos los alimentos que tenemos almacenados a la temperatura del ambiente cuando necesitamos almacenar o extraer algún alimento del congelador. Una ventaja adicional es que resultan más prácticos en lugares pequeños ya que al abrir solamente un compartimento no ocupamos tanto espacio.

Otras características de estos nuevos modelos es que tienen dispensador de agua con filtro reemplazable para mayor seguridad. Los compartimentos están mantienen la temperatura ideal para los productos. Por ejemplo, la mantequilla se mantiene a una temperatura que facilita untarla suavemente; los vegetales se mantienen húmedos por más tiempo y, las carnes a 32 grados F durante mayor tiempo.

Por otro lado, los compartimentos son de vidrio y los bordes están diseñados de tal forma que limpiarlos es sencillo. Recordemos que en una refrigeradora mal lavada pueden desarrollarse ciertas bacterias alimenticias.

Este tipo de refrigeradoras con el congelador en la parte de abajo inicialmente cuestan más que los tradicionales, pero en el largo plazo generan un ahorro ya que son mucho más eficientes en términos de energía.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto: Maria Noriega. 919-733-7366