



**Te invitamos
a leer más**

2.13: b)

Un abatidor de temperatura es un equipamiento industrial que emplean algunas empresas para un rápido enfriamiento de los alimentos, evitando así un eventual riesgo que puede producirse en esta fase.

Durante la fase de enfriamiento de los alimentos, en el intervalo comprendido entre 50° y 8°C aproximadamente, se posibilita la reproducción bacteriana que puede producirse en dos supuestos: la preexistencia de esporos bacterianos termo-resistentes en el alimento, o bien la preexistencia de bacterias que no hayan muerto por un cocinado insuficiente.

