

# Las verduras congeladas reducen el impacto ambiental

El método de producción de los vegetales congelados apuesta por la conservación de los nutrientes y la sostenibilidad ambiental

- Autor: Por [ASEVEC](#)
- Fecha de publicación: 25 de mayo de 2017

**Las verduras congeladas son sostenibles y reducen el impacto ambiental.** Los vegetales congelados se han sometido a un proceso, la ultracongelación, que permite procesar la materia prima vegetal de forma eficiente y con apenas efectos en el entorno. Además, el producto llega al consumidor limpio y troceado, lo que ayuda a impedir que se generen [desperdicios](#). Los fabricantes de verduras congeladas inciden en la puesta en valor del equilibrio, la variedad y la riqueza de las verduras y hortalizas que se producen en nuestro país, además de destacar **su importancia como productos sostenibles en una dieta saludable**. Todo ello se explica en el siguiente artículo.

Una parte importante de los residuos que se generan en la industria de transformados vegetales está constituida por los [sólidos orgánicos](#) derivados del tratamiento previo de las materias primas vegetales, es decir, del preparado y lavado de la verdura para extraer la parte aprovechable. En la actualidad, esta fracción de sólidos orgánicos se emplea en parte como alimentación animal (identificados como subproductos vegetales y regulados por el Ministerio de Medio Ambiente e Industria), mientras que una proporción pequeña se destina a otras aplicaciones (combustible). El resto de la materia no utilizada constituye el residuo orgánico.

En general, los procesos de producción de vegetales ultracongelados se realizan directamente en las principales zonas de producción, garantizando la recolección de materia prima de calidad en el momento óptimo de maduración, evitando el deterioro de los productos y reduciendo así el porcentaje de **residuos orgánicos**.

En este sentido, los vegetales ultracongelados son productos saludables y cultivados de modo sostenible. Esto significa que para su producción se tiene en consideración disminuir el **consumo de energía y agua y las emisiones**. El proceso de ultracongelación al que se someten es un método de conservación de los alimentos que ayuda a preservar sus valores nutricionales y a mantener sus propiedades intactas. Además, los alimentos ultracongelados contribuyen a organizar la planificación de menús y a cuidar de la economía familiar.

## ¿Cómo es el proceso de ultracongelación?

El proceso de [ultracongelación](#) minimiza las posibilidades de contaminación de los alimentos, baja los costes (tanto en tiempo y gastos de limpieza y desinfección, como en consumo de agua y de energía) y tiene un menor impacto medioambiental.

Este proceso posibilita que las verduras lleguen a la mesa en las mismas condiciones y con la misma calidad con la que son recogidas en la huerta. La rapidez del sistema permite conservar todas sus vitaminas y minerales -su valor nutricional- y contribuye a mantener su sabor. Comienza en el mismo momento de la recogida en el campo y se traslada con rapidez a fábrica, donde se lava y se escalda antes de ser ultracongelada. La ultracongelación se realiza a temperaturas inferiores a -20 °C y aumenta la vida útil de los alimentos, prolongando su inocuidad y evitando que los microorganismos se desarrollen.

Los fabricantes de verduras congeladas inciden en la puesta en valor del equilibrio, la variedad y la riqueza de las verduras y hortalizas que se producen en nuestro país y destacan su importancia como productos sostenibles en una dieta saludable.

Con el objetivo de concienciar a la sociedad sobre la necesidad de incorporar las verduras en la alimentación diaria como hábito de vida saludable, **la Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados (ASEVEC) cuenta con un [espacio en Internet](#) que permite conocer con profundidad y rigor el mundo de las verduras congeladas.** En la página se puede ver el proceso de fabricación de las verduras congeladas, las zonas españolas donde se recogen las diferentes variedades, consejos de salud y hasta el mejor tratamiento y uso en la cocina para elaborar platos deliciosos.