

TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE *Codium*

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN



1 LAVADO

Realizar varias inmersiones en agua dulce para eliminar las arenas. Eliminar manualmente los restos de conchas.



2 ESCALDADO

Sumergir completamente el alga fresca en agua a ebullición durante unos 45 segundos.



3 ENFRIAMIENTO Y ESCURRIDO

Enfriar bajo abundante chorro de agua fría. Eliminar el exceso de agua en un escurridor.



4 SECADO

Disponer las algas sobre bandejas perforadas evitando que queden apelmazadas. Aplicar aire caliente por ventilación forzada a 40°C en un armario de secado de carga tipo discontinuo.



5 ENVASADO

Una vez secas, para su correcta conservación y almacenamiento, se envasan en bolsas al vacío.

REHIDRATACIÓN

Previamente al cocinado, las algas secas se deben rehidratar unos 20 minutos y escurrir.

PROPIEDADES DEL ALGA EN SECO:

- Alto contenido en fibra alimentaria y proteína.
- Bajo aporte calórico
- Alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga omega 3
- Aporte de macronutrientes (sodio y potasio) y micronutrientes (calcio y magnesio)

USO COMO ADITIVO NATURAL EN RECETAS:

Permite reducir el empleo de aditivos como fosfatos.

Mejora la textura y jugosidad de carnes y pescados.

Gracias al alto contenido en sodio puede utilizarse para sustituir y minimizar el uso de sal común en recetas.

