

FICHA TÉCNICA

DIFUSIÓN: CANAL-UNED



ESPACIO: Respuestas de la Ciencia

TÍTULO: ¿Cómo se deben descongelar los alimentos?

SINOPSIS: Lentamente, a una temperatura entre 0 y 3 grados. Deberán secarse con un papel absorbente o un paño. Las hortalizas no deben descongelarse para ser cocinadas. Las frutas y el pollo se deben descongelar a temperatura ambiente. Pescados y carnes se deben descongelar a cuatro grados centígrados.

FECHA DE EMISIÓN: 28/06/2012

PARTICIPANTES: Pilar Fernández Hernando, catedrática de Química del Departamento de Ciencias Analíticas de la UNED.
