

buenas condiciones aquellos productos una vez descongelados, puesto que la rotura de las paredes de las células da paso a los microbios de descomposición, para que penetren en los jugos celulares que les produce el medio que necesitan para multiplicarse rápidamente.

“En cambio los productos congelados por congelación rápida quedan prácticamente en el mismo estado que cuando frescos al ser descongelados, desde que no ha habido destrucción celular, ni pierde el producto la humedad o jugosidad.

“Existen muchos métodos para llegar a la congelación rápida. Uno de ellos es la inmersión directa o el rociado del producto con un líquido, que da excelentes resultados. La congelación se produce con la suficiente rapidez para que el producto sea prácticamente igual al fresco una vez descongelado. Tienen en cambio ciertas desventajas derivadas de la multiplicidad en los moldes a emplear y de la cantidad de trabajo que requiere.

“El método básico (no me refiero a ningún proceso individual, sino simplemente a la forma básica de llegar al fin propuesto), es el de congelar un lado del producto por medio de una plancha helada. El tiempo para llegar a la congelación del producto está en razón directa del espesor del mismo.

“Otro método es el de proceder a la congelación simultánea de ambos lados, que es el que yo he empleado. Este tiene la gran ventaja de extraer el calor del producto en la forma más rápida posible, permitiendo el empaque primero y dejando que la congelación se produzca después. Permite además que el acondicionamiento del producto pueda hacerse en mejores condiciones, ya que no se producen las pérdidas de espacio que necesariamente ocurren cuando se acondiciona el producto ya congelado.



La Escuela de Veterinaria en la Exposición de alimentación correcta del pueblo.

Realizóse con éxito en esta Capital la primera Exposición organizada por la Comisión Nacional pro Alimentación Correcta del Pueblo. Numerosas Instituciones públicas y casas comerciales exhibieron interesantes piezas, muestras, folletos, gráficos, que fueron vistos por una crecida concurrencia.

La Escuela de Veterinaria también prestó su concurso a la Exposición de Alimentación Correcta recientemente efectuada, estando representada por el Instituto de Anatomía Patológica y Parasitología que expuso un número apreciable de piezas muy interesantes con leyendas instructivas referentes a



Una Sección de la Escuela de Veterinaria en la 1.a Exposición de Alimentación Correcta del Pueblo.

Los peligros que implica el ingerir carnes o leches que no han sido sometidas a un control veterinario riguroso.

La fotografía adjunta corresponde al Stand de aquel Instituto, que por cierto, siempre fué muy visitado. El Director Interino del Instituto Dr. M. Carballo Pou leyó el trabajo sobre las "Enfermedades transmisibles por la leche" que publicamos en este número de Anales, mereciendo el aplauso del numeroso público asistente.

