

Microwave packages cook up consumer convenience

Advances in microwave packaging make life easier in the kitchen for meal preparation and clean up.

During the late 1970s and well into the 1980s, using a microwave oven for cooking food at home was a dubious trend that wasn't taken very seriously by consumers—particularly those who didn't want to sacrifice taste or quality.

Into the 1990s, however, microwaveable foods became the growing trend. But, even as microwave technology improved, consumers quickly tired of products that didn't heat uniformly. Most products that were meant to crisp while cooking were coming out of the microwave soggy.

Algo delicioso se cocina con empaques listos para microondas

Los avances en los empaques para microondas nos sólo han simplificado la vida en la cocina al hacer más fácil la preparación de alimentos, sino también su limpieza.

A finales de la década de los 70's y mediados de los 80's, usar el horno de microondas para cocinar era una tendencia que generaba ciertas dudas en los consumidores, principalmente en aquellos que no estaban dispuestos a sacrificar sabor o calidad en sus alimentos.

Though products can be cooked in a conventional or toaster oven, the microwave cooking method is preferred for these products.

Today, busy consumers are demanding higher quality products, easier-to-use packaging and faster, more efficient cooking methods. Microwaving food simply isn't an option anymore, it's a necessity. Subsequently, microwave packaging is now going through a technological renaissance that's competing with more conventional methods of cooking via the stovetop, oven or toaster oven.

Microwaveable trays/film

To make this technology more viable, microwave package developers had to come up with designs that could answer the needs of both food processors and consumers. In fact, consistent with the idea of what's old is new again, technological advances have even reached the ubiquitous “dual-ovenable” tray—that is, trays that can be used in both conventional and microwave oven.

Another innovation in microwaveable trays that allow consumers to keep the product in the same container for cooking. This particular package called:

Sin embargo, en los 90's, creció el auge de los alimentos listos para microondas. A pesar de que esta tecnología mejoró, los consumidores se cansaron rápidamente de los productos que no se calentaban uniformemente. La mayoría de los alimentos que deberían quedar crujientes presentaban una textura chiclosa.

Actualmente, el estilo de vida tan ocupado de los consumidores demanda productos de excelente calidad, fáciles de usar, rápidos y con procesos de cocción más eficientes. Utilizar el horno de microondas para cocinar ya no es simplemente una opción, es una necesidad. En consecuencia, los empaques diseñados para microondas experimentan un renacimiento capaz de competir con los métodos de cocina tradicional como la estufa y el horno convencional.

Bandejas y películas plásticas para microondas

Para hacer más viable esta tecnología, los creadores de los empaques para microondas propusieron diseños que satisficieran las necesidades tanto de los procesadores como de los




"The Simple Steps Heat-and-Serve" allows center-of-the-plate entrees, from fish, beef tips, pot roast, pork roast, pulled pork and chicken breasts, to be fully cooked, distributed and sold in the same package. The cook-in technology is more efficient for processors and gives consumers a high-quality product that has undergone minimal handling, another plus for food safety.

"The key to what we're doing," explains Cryovac's Jay Wilson, director of marketing for smoked and processed meats, "is we're making the Simple Steps Heat-and-Serve tray so that it can withstand the heat of cooking. You can put raw meat into the package, vacuum skin the top of it, then cook it in commercial ovens up to 190° F. for up to 12 hours. On the consumer end, the package is designed to withstand microwave reheating on high for something around the six minute range."

Not only can consumers keep product in the Simple Steps Heat-and-Serve tray, they don't have to puncture the upper film for ventilation during microwave cooking. The tray and film was developed to self-ventilate where film and tray meet.

"Basically it's the pressure of the steam that slowly eases open the film until you have a small break in the seal on the side of the tray and, while cooking, the film tents up," says Wilson. "Tenting helps the heat to circulate away from the tray's handles. We tried to keep it so the handles would be about 40-degrees cooler [than the heated product], so you wouldn't have to have a special oven mitt or pad to take it out of the microwave."

Though products can be cooked in a conventional or toaster oven, the microwave cooking method is preferred for these products. 

Original Article: BARRY Christopher, "Microwave packages cook up consumer convenience" Food & Drug Packaging, January, 2004

A pesar que estos productos pueden ser cocinados en horno convencional, utilizar el microondas sigue siendo la opción favorita de los comensales.


consumidores. De hecho, de acuerdo al principio de "lo viejo vuelve a ser nuevo", los avances tecnológicos han alcanzado el punto de versatilidad, esto es, que las bandejas se pueden hornear tanto en horno convencional o de microondas.

Otra innovación en las bandejas para microondas es que el comensal puede conservar el producto en el mismo empaque que usó para cocinarlo. Este empaque, llamado "Caliente y Sirva", permite que los platos principales, ya sea pescado, cerdo, pollo o res, se cocinen perfectamente, distribuyan y vendidos en el mismo paquete. Este sistema de cocinar en el mismo empaque de distribución es más eficiente para los procesadores y ofrece a los consumidores un producto de calidad inmejorable con la menor manipulación posible, una ventaja más en seguridad alimenticia.

"La clave en lo que estamos haciendo", explica Jay Wilson, director de mercadotecnia de carnes ahumadas y procesadas de Cryovac, "es que estas bandejas "Caliente y Sirva" pueden resistir la temperatura de cocción. Es posible poner carne cruda en el empaque, sellarla al vacío, cocinarlo en hornos convencionales a 88° C por 12 horas. Una vez que el consumidor lo obtiene, el empaque está diseñado para soportar el recalentado en microondas por alrededor de seis minutos".

Otra ventaja que es que con la bandeja "Caliente y Sirva" no sólo pueden mantener los alimentos ahí, sino que ya no es necesario perforar la película que cubre el empaque para ventilación. Tanto la bandeja como la película han sido desarrolladas para auto-ventilarse en la unión de éstos.

"Básicamente es la presión del vapor que lentamente va empujando la película hasta que hay una pequeña abertura en un costado de la bandeja, y mientras se cocina la película se infla", explica Wilson. "Este fenómeno ayuda a que el calor salga y no se concentre en las agarraderas del empaque. Tratamos de que éstas se mantengan 4.5° C menos que el interior del producto, de modo que no sea necesario utilizar guantes o algún otro tipo de ayuda para sacar el producto del microondas".

A pesar que estos productos pueden ser cocinados en horno convencional, utilizar el microondas sigue siendo la opción favorita de los comensales. 

Artículo original: BARRY, Christopher. "Microwave packages cook up consumer convenience" Food & Drug Packaging, Enero, 2004

CRIANZA DEL MAR

Marca la calidad del pescado



¡Pídelo en tu tienda habitual!



Doradas y Lubinas de nuestras costas, con una frescura única y disponibles todo el año.

www.crianzadelmar.es