

Tabla 7.2 Calores específicos y temperaturas de conservación y congelación de diversos productos alimenticios y líquidos

	CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN		
	Temperatura recomendada °C	Calor específico sobre 0°C Frig/día/kg	H.R. %	Respiración Frig/día/kg	Temperatura recomendada °C	Calor específico sobre 0°C Frig/día/kg	Calor latente congelación Frig/día/kg
Carnes							
Ternera	2 a 4	0,70	80/85	-	-15/20	0,40	51
Buey	2 a 4	0,77	80/85	-	-15/20	0,42	56
Cordero	2 a 4	0,67	80/85	-	-12/15	0,37	47
Carnero	2 a 4	0,81	80/85	-	-12/15	0,39	53
Cerdo	2 a 4 ¹	0,65	80/85	-	-8/10	0,36	36
Carne salada	2 a 4	0,66	65/70	-	-	-	-
Despojos	2 a 4	0,80	80/85	-	-	-	-
Aves y caza	1 a 3	0,80	80/85	-	-12/15	0,42	59
Manteca cerdo	4 a 7	0,54	80/85	-	-	0,31	50
Embutidos	2 a 4	0,89	80/85	-	-	0,56	52
Tripas	2 a 4	0,60	80/85	-	-	-	-
Pescado							
Fresco (en hielo)	-1 a 2	0,82	90/95	-	-15/20	0,41	-
Pesca salada	2 a 4	0,56	65/70	-	-	0,34	36
Marisco	0 a 2	0,84	80/85	-	-	0,45	67
Frutas							
Manzanas	2 a 6	0,92	80/85	0,41	Véase el documento referente a las particularidades en la conservación de los productos alimenticios mas corrientes	0,39	67
Limones	10 a 15	0,91	80/85	0,22		0,39	68
Melones	1 a 3	0,90	80/85	0,55		0,35	71
Naranjas	1 a 3	0,92	80/85	0,38		0,40	68
Melocotones	1 a 3	0,92	85/90	0,55		0,42	70
Peras	1 a 3	0,90	85/90	3,64		0,45	67
Plátanos	12 a 14	0,81	85/95	2,30		0,42	60
Fresas	-1 a 2	0,92	85/90	1,82		0,47	72
Uvas	0 a 3	0,92	80/85	0,27		0,38	63
Cerezas	0 a 2	0,86	80/85	3,66		0,45	66
Ciruelas	0 a 2	0,83	80/85	-		0,45	67
Dátiles	10 a 15	0,83	75/80	-		0,44	66
Frambuesas	2 a 7	0,92	80/85	1,83		0,48	69
Albaricoques	1 a 3	0,87	80/85	-		0,46	69
Higos	7 a 12	0,82	80/85	-		0,48	62
Frutos secos	3 a 7	0,45	70/75	-		0,27	
Verduras							
Espárragos	2 a 7	0,95	80/85	-		0,44	75
Habas	2 a 7	0,92	80/85	-		0,47	71
Coles	2 a 7	0,93	85/90	-		0,47	71
Lechuga	2 a 7	0,95	85/90	-		0,48	75
Cebollas	4 a 10	0,90	75/80	0,55		0,46	66
Patatas	2 a 7	0,78	80/95	0,46		0,44	58

Tabla 7.2 (Continuación.)

	CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN		
	Temperatura recomendada °C	Calor específico sobre 0°C Frig/día/kg	H. R. %	Respiración Frig/día/kg	Temperatura recomendada °C	Calor específico sobre 0°C Frig/día/kg	Calor latente congelación Frig/día/kg
Verduras							
Tomates	10 a 13	0,95	85/90	0,27		0,48	75
Alcachofas	3 a 7	0,90	80/85	0,56		0,45	-
Berenjenas	7 a 10	0,94	80/85	-		0,47	73
Espinacas	5 a 10	0,92	85/90	-			-
Pimientos	2 a 7	0,94	85/90	1,30		0,47	-
Judías verdes	2 a 7	0,92	85/90	-		0,47	-
Judías secas	2 a 7	0,30	65/70	-		0,24	10
Verduras mezcladas	2 a 7	0,90		-		0,45	-
Leche, huevos, chocolates y derivados							
Leche	2 a 6	0,93	80/85	-	-	0,47	70
Huevos	0,5 a 2	0,76	80/85	-	-	0,40	56
Chocolates							
- desmoldeo	4 a 6	0,50	75/80	-	-	-	-
- conservación	10 a 15	0,91	80/85	-	-	-	-
Crema	2 a 7	0,70	80/85	-	-	0,36	47
Crema helada	-15 a -22	0,78	-	-	-25/30	0,45	52
Queso fresco	1 a 4	0,64	80/85	2,73	-	0,36	50
Mantequilla	2 a 4	0,64	80/85	-	-10	0,34	47
Helados							
- bloque	-15 a -18	0,80	-	-	-25/30	0,40	51
- granel	-11 a -14	0,80	-	-	-20/25	0,40	51
Líquidos							
Agua	6 a 8	1,00	-	-	-	-	
Vinos	5 a 10	0,88	-	-	-	-	
Cerveza	2 a 5	0,90	-	-	-	-	-
Sidra	1 a 5	0,90	-	-	-	-	-
Aceite	1 a 2	0,50	-	-	-	0,35	-
Hielo	-2 a -4	1,00	-	-	-8/10	0,508	