



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE HELADOS

HELADOS: ¿ARTESANAL? ¿INDUSTRIAL?

Constantemente nos consultan sobre a que nos referimos cuando hablamos de helado artesanal, o qué se considera helado industrial.

Para entender la diferencia es necesario hacer algunas aclaraciones, hay clasificaciones que tienen que ver con la forma de elaboración del helado, y otras con la calidad de las materias primas utilizadas.

Esto quiere decir que los parámetros para definir un helado pasan por la calidad del producto terminado o por la forma de producción y las herramientas utilizadas y como estas influyen en la calidad del producto final.

Algunas personas interpretan que un producto artesanal es aquel que se elabora de manera "hogareña", un "hecho en casa", también se asocia lo artesanal con la forma en que se presenta o sirve el producto.

Antes que nada, debemos dejar claro que no hay que confundir "artesanal" con "productos orgánicos", que están de moda hoy en día.

A veces en el concepto popular un helado artesanal es el que se elabora con leche recién ordeñada, huevos frescos, fruta macerada y procesada por el mismo heladero, etc. Pero este concepto está errado.

Por un lado, elaborar el helado con materias primas propias, producidas en su fábrica o granja por el heladero, no garantizará que el producto sea mejor; de hecho, a veces el uso de elementos frescos constituye un riesgo bacteriológico o por lo menos resulta antieconómico.

Así, aunque sea posible elaborar "todo casero", el tema del manejo de los costos y la seguridad con algunos productos debe ser tenido en cuenta.

Básicamente los helados se clasifican como:

- Helado de agua
- Helado
- Crema helada

Algunos códigos alimentarios fijan ciertos parámetros para definir el tipo de helado; por ejemplo: para que se pueda denominar a un producto "crema helada" este producto debe tener un 6% de tenor graso como mínimo. Si es menor al 6% la denominación a usar será "helado sabor a..." ó "helado de...".

Adicionalmente hay denominaciones comerciales como: Premium (tenor graso mayor al 7%) y Super Premium (tenor graso mayor al 9%). Estas clasificaciones se hacen tomando en cuenta el tenor graso, pero son sólo clasificaciones comerciales, no estrictamente legales.

Si hablamos de helado artesanal, hablamos de calidad, de un helado elaborado con leche, crema de leche (nata), frutas, chocolate, etc., materias primas de alta calidad y no polvos, esencias o concentrados industriales con "sabor a..."

En cuanto a la forma de elaboración, aunque hoy en día se usa mucha tecnología, (máquinas de alta capacidad, controladas por teclados electrónicos de última generación, tanto las pasteurizadoras, como las tinas de maduración y las fabricadoras), esto no convierte a un helado en industrial.



Estas máquinas permiten procesar toda esta materia prima de buena calidad y, en el caso de la fabricadora, adicionar con la cantidad apropiada de aire (overrun) en el proceso de batido.

Así que desde el punto de vista de la elaboración, no es tan "artesanal". Si bien el proceso de producción es discontinuo, se usa tecnología que permite fabricar entre 3 y 120 litros por hora.

En el caso de los helados industriales estos suelen producirse en maquinaria de proceso continuo que producen cientos de litros por hora, estos equipos permiten modificar el porcentaje de aire (una de las materias primas) y adicionarlo al que se incorpora mediante el batido en el proceso de fabricación.

Dependiendo de los códigos alimentarios, se llega a permitir la incorporación de hasta un 150% de aire en algunos países y hasta un 170% en otros.

En los helados industriales también se encuentran calidades variadas, pero en línea general, son "helados", no "cremas heladas", ya que en vez de crema de leche, por lo general, se utiliza AVH (aceite vegetal hidrogenado). En vez de frutas y otras materias primas suelen utilizarse esencias saborizantes y colorantes, aunque, en algunos casos luego de fabricado se siembran con algo de fruta, chocolate o dulce, de acuerdo al sabor.

Evidentemente la calidad de los helados industriales es inferior a la del que denominamos "artesanal", pues tiene mucho más aire (a veces 3 veces o más) y sus materias primas no son las mismas. Por eso se pueden vender a bajo costo en los supermercados y en las líneas de venta por impulso, pero la cantidad se expresa en litros en vez de kilos.

Hay una etapa intermedia, que podríamos denominar semi-artesanal o semi-industrial (depende de desde que punto de vista se analice). Son helados en los que se utilizan materias primas de buena calidad, pero se fabrican con máquinas continuas, en líneas de media o alta producción.

En conclusión: las calificaciones "artesanal" o "industrial", se basan más en la calidad que en la forma de elaboración.

En la próxima nota consideraremos la importancia del proceso de pasteurización, que en muchos lugares no es siempre tenida en cuenta.

Autor: Sergio Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar