

**CONTACTO:**

Julián Rodríguez Cornejo

Babel Group

Tel:316 6613107

[Julianrodriguez@mailbabel.com](mailto:Julianrodriguez@mailbabel.com)

**¿Cómo mantener frescos los alimentos por más tiempo?**

*Pequeños cambios en nuestra rutina diaria y hacer uso de la tecnología   
de las neveras Samsung ayudará a reducir el desperdicio de alimentos.*

**BOGOTÁ D.C., Colombia. Agosto de 2021.** En el último año, nos hemos visto enfrentados a obstáculos y circunstancias que han cambiado completamente la manera en que vivimos y nos ha permitido apreciar y valorar personas y situaciones que son importantes y valiosas. Una de ellas es la conservación del medio ambiente y del planeta.

Samsung, comprometido con esta causa y consciente de que parte de su responsabilidad es brindar un mañana mejor y más sostenible a través de sus productos y soluciones, les ofrece a los usuarios alternativas y herramientas para que desde su hogar logren contribuir de manera adecuada al cuidado del medio ambiente.

Dentro de las acciones que día a día podemos implementar desde el hogar está disminuir y evitar el desperdicio de alimentos, que en Colombia representa 9,7 millones de toneladas de alimentos al año, lo cual sería suficiente para alimentar a la población de Bogotá en el mismo periodo. Y para esto, se pueden realizar pequeñas y fáciles acciones que se pueden volver parte de la rutina y recurrir a la tecnología disponible en las neveras Samsung.

**Confía en la tecnología**

Samsung ha desarrollado tecnologías que permiten que la comida dure fresca por más tiempo. Twin Cooling Plus™-gracias a sus dos evaporadores independientes en el refrigerador y congelador evita la mezcla de olores y permite que la comida se conserve 2 veces más fresca\*, manteniendo sabor y olor original. Y el sistema All-Around Cooling –este sistema de enfriamiento envolvente asegura que cada rincón conserve los alimentos con la mayor frescura, gracias a que expulsa el aire frío a través de varios orificios de ventilación en cada nivel o compartimento. De esta forma, los alimentos estarán más frescos sin importar su ubicación dentro de la nevera.

Así mismo, Samsung creó al mejor aliado para reducir el desperdicio de alimentos. Family Hub, es una nevera inteligente que gracias a su conexión a internet, te permite organizarte en la cocina al saber qué alimentos hay dentro de la nevera desde cualquier lugar a través de un Smartphone, recibir sugerencias de recetas de acuerdo con los alimentos que hay en ella, generar alertas o recordatorios sobre los alimentos que están próximos a vencer y programar un menú semanal teniendo en cuenta las preferencias del usuario, entre otros.

**Cambio de hábitos**

Las pequeñas acciones que cada uno de nosotros hagamos contribuyen a un impacto mucho más poderoso e importante. Por eso, desde casa, especialmente, desde la cocina podemos prevenir que la comida que almacenamos en la nevera se dañe. Te presentamos algunos consejos:

1. Mantén la nevera limpia y organizada para ver la comida que tienes.
2. Asegúrate de refrigerar los alimentos de acuerdo con su humedad; por ejemplo, no todas las frutas o tubérculos deben ir a la nevera. Las papas, bananos, mangos o melón es mejor no refrigerarlos, salvo por **períodos breves cuando están a punto de dañarse. Alimentos como manzanas, kiwis, brócoli, coliflor o fresas es mejor guardarlos separados, ya sea, porque emiten altos niveles de etileno o por su sensibilidad al gas.**
3. Ten presente cuánto tiempo llevas con los alimentos en la nevera, pues te permitirá saber qué alimentos consumir primero. La fecha de expiración, por lo general, es reflejo de un control de calidad, así que antes de botar a la basura un alimento revisa si tiene buen aspecto o huele bien antes y después de cocinarlo, eso significará que lo puedes comer.
4. Antes de botar restos de comida o alimentos que están por dañarse, piensa en las opciones que tienes para aprovecharlos. Por ejemplo, puedes guardar el caldo que queda cuando cocinas el pollo y sus huesos para futuras recetas o puedes utilizar las cáscaras y cabezas de vegetales para hacer un caldo de vegetales. También puedes usar las cascaras de cítricos con vinagre para hacer un limpiador multiusos natural, hacer mermeladas con frutos rojos, una torta de banano o zanahoria y hasta una salsa de tomates para pasta.

**Acerca de Samsung Electronics Co., Ltd.**

Samsung inspira al mundo y diseña el futuro con ideas y tecnologías transformadoras. La compañía está redefiniendo los mundos de la TV, los smartphones, los wearables, las tablets, los dispositivos digitales, los sistemas de redes y las soluciones de memoria, sistemas LSI, semiconductores y LED. Para conocer las últimas noticias, visite la Sala de Prensa de Samsung en <http://news.samsung.com/co>