



Biotecnología de los alimentos

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Sharon cali pérez rosales
3 CUATRIMESTRE | LICENCIATURA EN NUTRICION

JAMON VEGANO

INGREDIENTES

- ¼ DE ALMENDRAS PELADAS
- 1 RODAJA DE BETABEL
- LIMON
- 10 HOJAS DE ALBACA
- 1 VASO DE AGUA
- 2 CUCHARADAS DE AGAR
- 1 AJO

PROCEDIMIENTO

Pelar las almendras y licuarlas con todo los ingredientes y ponerlo a hervir excepto el agar, por aparte disuelve el agar con agua. Cuando ya esté hirviendo dejar caer el agar disuelto y mover con una paletita de madera. Apagar la estufa y ponerlo en un molde que prefieras.

EL ALIMENTO ESTARA LISTO 24 HRS DEPUES DE LA PREPARACION

EL MÉTODO DE CONSERVACIÓN

Congelamiento y envasado al vacío

La congelación: permite conservar los alimentos por largos periodos de tiempo. Gracias a las bajas temperaturas se detiene la actividad bacteriológica y enzimática que descompone la comida.

Cuando el producto se descongela, los gérmenes pueden volver a reproducirse, por ello conviene una manipulación higiénica y un consumo rápido del alimento.

Envasado al vacío: Es un método de conservación que consiste en la extracción del aire que rodea al alimento. Para ello se introduce en bolsas de plástico adecuadas y se extrae la mayor cantidad de aire posible. Puede ser congelado o refrigerado.