



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA: CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

CATEDRATICO: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

3° CUATRIMESTRE GRUPO A

TAPACHULA, CHIAPAS A; 22 DE MAYO DEL 2020

CONSERVACION DE ALIMENTOS

La Conservación de alimentos es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después.

Puede ser

Conservación por frío

Los fundamentos son

- Disminuir la velocidad de las reacciones químicas y bioquímicas de degradación al bajar la temperatura.
- Inhibir la proliferación microbiana a bajas temperaturas. Por debajo de -10°C no pueden desarrollarse

Existen 2 técnicas

Congelación

Refrigeración

- La refrigeración Consiste en mantener el producto a una temperatura estable y fría (próxima a 0°C), evitando el amontonamiento y el valor higrométrico inadecuado. Con ello se logra controlar el crecimiento microbiano bastante bien.
- Es un tipo de conservación a largo plazo mediante la conversión del agua del alimento en hielo por almacenamiento a temperaturas inferiores a -18°C . El fundamento de la congelación es transformar el agua en cristales de hielo de forma que se reduzca la actividad el agua. Con ello disminuyen la degradación microbiana y química.

Conservación por calor

Los fundamentos son

- La intención de utilizar las altas temperaturas es la eliminación casi absoluta de microorganismos, toxinas y enzimas, las cuales pueden afectar drásticamente al producto.

El proceso térmico por altas temperaturas se puede efectuar en 2 formas

- El alimento es colocado en el envase, sellado y posteriormente calentado por un tiempo y temperatura específicos, para lograr su esterilidad comercial
- El alimento se calienta por un tiempo y temperatura suficientes para alcanzar su esterilidad comercial, y después se coloca en un envase estéril y se sella

Métodos aplicando altas temperaturas

Pasteurización

El propósito de pasteurizar se concentra en eliminar al máximo los riesgos de bacterias patógenas que descomponen los alimentos y causan daño a la salud del consumidor

Escaldado

El escaldado consiste en someter al alimento (materia prima) a alguno de los siguientes procesos; agua caliente, vapor, o químicos

Esterilización

La esterilización elimina todos los microorganismos (patógenos o no) que puedan estar vivos en el alimento. Este método se relaciona con los productos que se envasarán de manera hermética en latas o frascos de vidrio