



Universidad del Sureste

Escuela de Medicina

Nutrición

Lic. Rodríguez Martínez Daniela.

CONSERVACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE PREPARACION DE
LOS ALIMENTOS"

Presenta:

Diego Lisandro Gómez Tovar

3° B

Comitán de Dominguez, Chiapas a

23 de agosto de 2020

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.

TIPOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Conservación por calor

Conservación por frío

Escaldado

Consiste en un paso previo a la congelación de algunos vegetales para mejorar su conservación.

Pasteurización

Es la aplicación de calor durante un tiempo determinado (que variará en función del alimento) a temperaturas que rondan los 80°C. Así se inactivan los gérmenes capaces de producir enfermedad.

Lo que no se inactiva son sus esporas, por eso la leche una vez abierta se debe conservar en el refrigerador, y si no es consumida en un plazo de 3-4 días, hay que desecharla. No hay pérdida de nutrientes en este método de conservación.

Esterilización

Este proceso sí elimina los gérmenes y las esporas. Se aplica al alimento temperaturas que rondan los 115 °C. Los alimentos en este proceso se ven afectados en sus características organolépticas (la leche esterilizada tiene un aspecto amarillento y un cierto sabor tostado), y en la pérdida de nutrientes como vitaminas hidrosolubles (grupo B y vitamina C) dependiendo de la duración del calor sometido al alimento.

Refrigeración

Existe un descenso de temperatura, lo que reduce la velocidad de las reacciones químicas y la proliferación de los microorganismos.

Congelación

La temperatura que se aplica es inferior a 0°C, provocando que parte del agua del alimento se convierta en hielo. Es importante efectuar la congelación en el menor tiempo y a una temperatura muy baja, para que la calidad del

Ultracongelación

Consiste en descender la temperatura del alimento mediante diferentes procesos como aire frío, placas o inmersión en líquidos a muy baja temperatura, etc.

