

Nombre del alumno: Pérez Girón Kevin

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre del trabajo: Súper Nota

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Preparación Y Conservación De Los Alimentos

Grado: 4°

Licenciatura: Nutrición

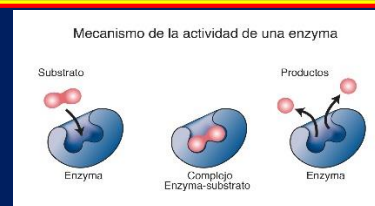
2.5: Factores Implicados En La Descomposición De Los Alimentos

Generalidades

- Se producen por cambios químicos
- Son provocados por agentes internos (enzimas) o externos (microorganismos)

Enzimas

Son sustancias de naturaleza proteica que catalizan reacciones químicas, siempre que sea termodinámicamente posible



Microorganismos

Un microorganismo, también llamado microbio, es un ser vivo o un sistema biológico que solo puede visualizarse con el microscopio.



Factores que influyen en la aparición de microorganismos

- Humedad
 - Temperatura
 - El pH
- Actúan en la proliferación de bacterias, mohos y levaduras.

Todos estos factores producen cambios en el olor, sabor y sabor de los alimentos.

- Reducen el valor nutricional
- Pueden generar compuestos tóxicos



2.6: Desarrollo Microbiano Y Sus Condiciones De Crecimiento

Microbiología

La microbiología es la ciencia encargada del estudio y análisis de los microorganismos



Aspectos En La Microbiología De Los Alimentos

Microorganismos como productores de alimentos

- ❖ Se basa en la producción de procesos fermentativos (fermentación láctica)
- ❖ Se lleva a cabo a partir de bacterias del grupo láctico
- ❖ Se produce un descenso del pH

Los alimentos fermentados comprenden de productos:

- Lácticos
- Cárnicos
- Alcohólicos

Microorganismos como agentes del deterioro de alimentos

- Los alimentos que han sido dañados por agentes microbianos, químicos o físicos; se consideran deteriorados no aptos para su consumo.
- Los agentes causantes del deterioro pueden ser bacterias, mohos y levaduras

Microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos

- Provocan alergias
- Pueden causar intoxicaciones

Factores que afectan al crecimiento bacteriano en los alimentos

- ❖ Temperatura
- ❖ PH y la acidez
- ❖ Radiación ionizante y ultravioleta
- ❖ Gases como conservadores

2.9: Bases De La Preservación De Alimentos

Métodos de preservación alimentaria

Tienen como objetivo destruir a las bacterias

- ❖ Bactericidas; éstos incluyen la aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación.
- ❖ Otros métodos como la deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, salado y encurtido retardan el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras; son bacteriostáticos.

2.9.1: Modo De Acción De Los Principales Mecanismos De Conservación

Mecanismos de conservación

Son aquellas que evitan el deterioro de los alimentos y para ello se emplean técnicas de:

- ❖ Frio-refrigeración
- ❖ Calor-pasteurización
- ❖ Modificación de la cantidad de agua
- ❖ Métodos químicos
- ❖ Curado
- ❖ Ahumado
- ❖ Glaseado
- ❖ Acidificación
- ❖ Fermentación



Tipos de fermentación

- ❖ Acética
- ❖ Butírica
- ❖ Alcohólica
- ❖ Glicerina
- ❖ Láctica
- ❖ Pútrida (proteínas)



Referencias

Anonimo. (15 de 10 de 2020). *EcuRed*. Obtenido de <https://www.ecured.cu/Enzimas>

UDS. (2020). Bases De La Preservacion De Los Alimentos. *Antologia De Preparacion Y Conservacion De Los Alimentos*, 51.

UDS. (2020). Desarrollo Microbiano Y Sus Condiciones De Crecimiento . *Antologia De Preparacion Y Conservacion De Los Alimentos* , 37-44.

UDS. (2020). Factores Implicados En La Descomposicion De Los Alimentos . *Antologia De Preparacion Y Conservacion De Los Alimentos* , 34-36.

UDS. (2020). Modo De Accion De Los `Principales Mecanismos De Conservacion . *Antologia De Preparacion Y Conservacion De Los Alimentos*, 51-56.