



Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat
Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Daniela Monserrat
Méndez

Nombre del trabajo: Super notas
“Conservación de alimentos por refrigeración”.

Materia: Preparación y conservación de los
alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 4 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 30 de octubre de 2020.

Conservación de alimentos por refrigeración



Proceso seguro

Sometimiento de alimentos a bajas temperaturas

Reduce la actividad

Mantiene las condiciones físicas y químicas del alimento



Refrigeración en alimentos:

Método de conservación a corto plazo

Realizado a temperatura 0°C a -12°C

Frena el crecimiento de bacterias

Modifica en los alimentos

Característica: sensoriales y su valor nutritivo



Refrigeración:

Nivel comercial

Utilizado para conservar

Como:

Hortalizas

Carnes

Frutas



Implementos de innovaciones

“congelación”

Mantener los alimentos

Conservación a largo plazo

A temperaturas menores a -22°C

Para productos como: verduras, carnes, pescados, alimentos precocidos.

Impide la proliferación de bacterias y microorganismos



Ultracongelación

Desciende la temperatura del alimento

Alcanza hasta -18°C O -20°C

Por procesos como: aire frio, placas e inmersión de líquidos a bajas temperaturas.



Comportamiento de las carnes en refrigeración

Pierde calidad

Reproducción de bacterias: de temperaturas altas como listeria monocytogenes

Malos olores



Modificaciones físicas durante la refrigeración

Mecánicas: golpes, cortes.



Humedad: desarrollo de microorganismos



Luz: afecta el color y algunas vitaminas

Enfriamiento por agua



Eficaz y económico

Enfriamiento que requiere unos 60 min.

Exige grandes volúmenes de agua

Ventajas: uso de bactericidas



Enfriamiento por aire:

Es el más costoso de los sistemas

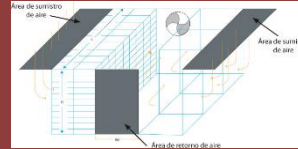


Requiere espacio

Tiempo de proceso: largo

2,5 veces más largo que el enfriamiento por agua

Ventajas: beneficia la calidad de la carne



Enfriamiento por vacío:

Sistema de refrigeración



Rápido y económico

Para: vegetales, frutas, flores.

Mejora la calidad del producto

Proporciona más vida útil de los alimentos



Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de preparación y conservación de alimentos .pdf pág. 57-70 recuperado

<file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologias%204%20cuatrimestre/antologia%20preparacion%20y%20conservacion%20de%20alimentos.pdf>