



Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico “Conservación de alimentos por tratamiento térmico”.

Materia: Preparación y conservación de los alimentos

Grado: 4 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 27 de noviembre de 2020.

Conservación de alimentos por tratamiento térmico.



Conservación de alimentos por tratamiento térmico.

-Conservación química

- Adición de productos químicos al alimento
- Protegen al alimento de alteraciones organolépticas
- Mejora sus características químicas y biológicas

Aditivos alimentarios

- Catalizadores de reacciones químicas de descomposición
- Las cantidades utilizadas tienen límites de tolerancia legales
- Tienen forma clave en etiquetados

Aditivos según su finalidad

- Agentes bacteriostáticos o conservantes
- Antioxidantes
- Estabilizadores

Aditivos que se usan

- colorantes
- humectantes
- edulcorantes
- potenciadores de sabor

-Métodos modernos de conservación

- Nuevas tecnologías
- Procesos no térmicos
- Pretenden eliminar patógenos

Por ejemplo

- Aplicación de alta presión
- Irradiación
- Ultrasonidos
- Aplicación de campos electromagnéticos

Ventajas

- No altera propiedades organolépticas
- Mantiene los nutrientes
- Destruye microorganismos
- El distribuir le permite ofrecer productos frescos y de calidad.

Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de preparación y conservación de alimentos .pdf pág. 71-85 recuperado <file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologias%204%20cuatrimestre/antologia%20preparacion%20y%20conservacion%20de%20alimentos.pdf>