



Nombre del alumno: Francisco Eduardo albores Alfaro

Nombre del profesor: Daniela Méndez

Nombre del trabajo: Super Notas

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Preparación Y Conservación de los Alimentos

Grado: 4°

Grupo: NUTRICION

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACION.

¿Qué es?

Consiste en mantener los alimentos entre 0 y 8 grados, según la zona del refrigerador. Es el tratamiento de conservación de alimentos más extendido y el más aplicado, tanto en el ámbito doméstico como en el industrial.



Objetivo de la refrigeración de alimentos.

Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar la actividad microbiana y enzimática y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento. El frío es el procedimiento más seguro de conservación.



Comportamiento de los vegetales durante la refrigeración.

Métodos de conservación aplicando bajas temperaturas: refrigeración y congelación Como se indicó en la unidad 1, los métodos de conservación que se aplican para la conservación térmica por bajas temperaturas, se clasifican en: refrigeración y congelación.



La refrigeración es un método y técnica de conservación a corto plazo, permite mantener a los productos en niveles bajos de temperatura y de proliferación de bacterias, es importante recordar que la humedad genera mayores condiciones de crecimiento de hongos, así como de otros microorganismos, por ello es necesario el estricto control de la temperatura.



Congelación

La congelación es una conservación a largo plazo, que se realiza mediante la conversión de agua en cristales de hielo y su almacenamiento a temperaturas de -18°C o menos -20°C a -22°C , para limitar que los microorganismos se desarrollen y afecten a los alimentos.



Método de congelación

Impide la proliferación de bacterias y diversos microorganismos; aunque, como se indicó, no elimina el riesgo de contener bacterias, ya que algunas persisten aún congeladas, y al elevar la temperatura por motivos naturales, es decir, simplemente dejar que se descongele el producto, se multiplican con mayor velocidad, incluso antes de que el producto sea congelado.



Resultados.

Para que los resultados sean óptimos, la contaminación debe ser baja y el alimento de buena calidad. Si hablamos de alimentos cocidos, en el proceso de cocción se reduce significativamente la carga bacteriana. Teniendo esto en cuenta, se puede refrigerar durante más tiempo, conservando sus buenas características



Comportamiento de las carnes en refrigeración.

Sabemos que los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo en el refrigerador o en el congelador pueden perder calidad, pero generalmente, no enfermarán a nadie. Sin embargo, algunas bacterias como *Listeria monocytogenes*, crecen mucho a temperaturas frías.



Bacterias

Qué deterioran los alimentos pueden crecer a temperaturas bajas, como las del refrigerador. Eventualmente éstas causan que los alimentos desarrollen malos olores y sabores. Mucha de la gente, no escogería comer alimentos deteriorados, pero si lo hacen, éstos probablemente no los enfermarán.



Modificaciones físicas durante la refrigeración.

Son agentes físicos suelen actuar durante los procesos de cosecha y los tratamientos posteriores. En general, por si mismos, no suelen alterar las características nutricionales de los alimentos, pero si su palatabilidad



Mecánicas

Como golpes, cortes, en general sin alteraciones graves, pero que suponen una disminución n de la vida útil del alimento.



Temperatura

Las actividades químicas y enzimáticas doblan su velocidad cada y por lo tanto aceleran los procesos de descomposición.

Humedad

facilita el desarrollo de microorganismos



Aire

Qué por contener oxígeno puede alterar algunas proteínas produciendo cambios de color, facilitando la oxidación, etc.

La luz

Afecta e color y a algunas vitaminas.



Bibliografía

UDS. (2020) Antología De Preparación Y Conservación de Los Alimentos. Pagina. 57- 64