



Nombre del alumno: Francisco Eduardo albores Alfaro

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez

Nombre del trabajo: super nota

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Preparación Y Conservación De Los Alimentos

Grado: 4°

Grupo: NUTRICION

Super nota preparación y conservación de los alimentos

Factores implicados en la descomposición de alimentos.

El deterioro y la descomposición de los alimentos son producidos por cambios químicos muy complicados. Estos cambios se generan desde que se obtiene el alimento hasta que llega a nuestra mesa y pueden ser provocados por agentes internos o externos.



Agentes internos

Son las enzimas que contienen los alimentos, mientras que los agentes externos son los microorganismos que se encuentran en el medio y crecen en su superficie. Los factores que influyen en la aparición de microorganismos en los alimentos son: la humedad, la temperatura y el pH. Éstos actúan de forma importante en la proliferación de bacterias, mohos y levaduras



Factores que influyen en la aparición de microorganismo en los alimentos.

La humedad, la temperatura y el pH. Estos actúan en forma importante en la proliferación de bacteria mohos y levaduras. Todos estos factores actúan de una manera conjunta, produciendo cambios de color, olor y el sabor de los alimentos.



Actividad de agua

se refiere al agua libre disponible para el crecimiento de microorganismos en un alimento. Es muy importante para que se puedan llevar a cabo diversas reacciones químicas que afectan la estabilidad del alimento.



Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimientos

Sabemos que la microbiología de los alimentos es la parte de la microbiología que trata de los procesos en los que los macroorganismos influyen en las características de los productos de los alimentos.



Aspectos diferentes en la microbiología de alimentos

Se han utilizados microorganismos para producir los procesos que son utilizados para obtener una gran variedad de alimentos, son causa de su deterioro y pueden provocar enfermedad en el hombre. Producir, distribuir y consumir alimentos de buena calidad sanitaria, crudos, preparados para consumo inmediato o procesado, forma parte de los intereses de cualquier comunidad



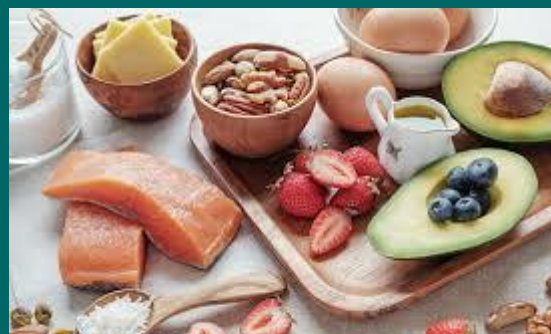
Los microorganismos como agentes de deterioro de alimentos

Se considera alimento deteriorado aquel dañado por agentes microbianos, químicos o físicos de forma que es inaceptable para el consumo humano. El deterioro de alimentos es una causa de pérdidas económicas muy importante: aproximadamente el 20% de las frutas y verduras recolectadas



Factores intrínsecos : Constituyen los derivados de la composición del alimento: actividad de agua (a_w), pH, potencial redox, nutrientes, estructura del alimento, agentes antimicrobianos presentes, etc.

Tratamientos tecnológicos: Factores que modifican flora inicial como consecuencia del procesado del alimento.



Factores extrínsecos Derivados de las condiciones físicas del ambiente en el que se almacena el alimento.

Factores implícitos Comprenden las relaciones entre los microorganismos establecidas como consecuencia de los factores a, b y c.



Patologías asociadas a transmisión

Son dos tipos: infecciones alimentarias producidas por la ingestión de microorganismo o intoxicaciones alimentarias producidas como consecuencia de la ingestión de toxinas bacterianas producidas por microorganismos



produzca una toxiinfección es necesario que el microorganismo haya producido:

- a) Suficiente número para colonizar el intestino. b) Suficiente número para intoxicar el intestino. c) Cantidades de toxina significativas.



potencialmente peligrosos. Para ello, ha tenerse en cuenta, a la hora de realizar un análisis microbiológico de alimentos:

a) Las fuentes de contaminación del alimento. b) Las rutas de infección del patógeno. c) La resistencia de los patógenos a condiciones adversas. d) Las necesidades de crecimiento de los patógenos



Factores que afectan al crecimiento bacteriano en los alimentos

Cuando un microorganismo se encuentra en la superficie o en el interior de un alimento, actúan sobre él todos los factores físicos o químicos debidos a la composición del alimento en sí y a las condiciones en las que se encuentra.



Choque de frío

Cuando se enfría rápidamente un alimento muchas de las bacterias mesófilas que normalmente resistirían la temperatura de refrigeración, mueren como consecuencia del choque de frío. Esto es más frecuente en Gram-negativas que en Gram-positivas



Congelación

Se entiende por congelación la conservación de alimentos a temperaturas inferiores al punto de congelación del agua. Estas temperaturas pueden variar desde la que se obtiene en un congelador casero (en torno a -2 a -10°C) y las conseguidas en sistemas de congelación más potentes que pueden llegar a -30 a -80°C. La congelación detiene el crecimiento de todos los microorganismos.



Altas temperaturas

Las temperaturas superiores a las de crecimiento óptimo producen inevitablemente la muerte del microorganismo o le producen lesiones subletales. Las células lesionadas pueden permanecer viables; pero son incapaces de multiplicarse hasta que la lesión haya sido reparada.



Radiación ionizante

La radiación ionizante es altamente letal, puede ajustarse su dosis para producir efectos pasteurizantes o esterilizantes y su poder de penetración es uniforme. Es letal por destrucción de moléculas vitales de los microorganismos, esto los consigue sin producción de calor



Bibliografía:

UDS. (2020) Bases De La Preparación Y Conservación De Los Alimentos. 51

UDS. (2020). Desarrollo Microbiano Y Sus Condiciones De Crecimiento. Antología De Preparación Y Conservación De Los Alimentos 37-44.

UDS. (2020). Factores Implicados En La Descomposición De Los Alimentos. Antología De Preparación Y Conservación De Los Alimentos.34-36

UDS. (2020). Modo De Acción De Los Principales Mecanismo De conservación. Antología De Preparación Y Conservación De Los Alimentos.51-56