



**Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse
Liu Robles**

Nombre Del Profesor:

PASIÓN POR EDUCAR

Daniela Monserrat

Méndez Guillén

Nombre Del Trabajo:

Supernotas

Materia:

**Preparación Y Conservación De
Alimentos**

Conservación De los

alimentos por el método de refrigeración

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.

COMPORTAMIENTO DE LOS VEGETALES DURANTE LA REFRIGERACIÓN.

Existen dos métodos para conservar los alimentos congelamiento y refrigeración.

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 se realiza a temperaturas próximas a 0° "generalmente entre 2y 5 ° en frigorificos industriales, y entre 8 y12 ° en frigorificos domésticos"

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.

"la congelación actúa a dos niveles

- a) Disminuyendo la temperatura del alimento.
- B) disminuyendo la w congelando el agua disponible del alimento"

COMPORTAMIENTO DE LAS CARNES EN REFRIGERACIÓN.

Las bacterias que deterioran los alimentos pueden crecer a temperaturas bajas, como las del refrigerador. Eventualmente éstas causan que los alimentos desarrollen malos olores y sabores

Modificaciones físicas durante la refrigeración

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



✿✿✿ ENFRIAMIENTO POR AIRE ✿✿✿

Aspersores instalados a lo largo del circuito rocían las canales con una niebla de agua muy fina a fin de agilizar la extracción del calor, reducir la deshidratación y, cuando permitido, añadir bactericidas para reducir la carga bacteriana en el producto final. El consumo de agua es mínimo, beneficia la calidad del alimento



ENFRIAMIENTO POR AGUA

requiere de una pequeña área para su instalación, es fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo. Además, es más eficaz y económico de operar, pues siendo la tasa de transferencia de calor del agua 2,5 veces superior a la del aire, el enfriamiento requiere de unos 60 minutos: el descenso de la temperatura; maximiza la reducción de la carga orgánica y microbiológica



- ❖ **Ventajas del enfriamiento por agua.** Donde está permitido, al agua se le podrá añadir un bactericida para reducir la contaminación cruzada durante el enfriamiento, maximizando la inocuidad de los productos, y la vida de estantería, en el caso de los productos refrigerados

Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración.

Los congelados envasados no presentan ninguna incompatibilidad si se respetan debidamente las condiciones técnicas de conservación:

- ❖ Los productos congelados que se vayan a descongelar los sacaremos a la cámara de refrigeración y los mantendremos a Temperatura de 2 a 6°C hasta su utilización
- ❖ Respetar las fechas de caducidad o consumo preferente y la duración de las comidas refrigeradas (5 días)
- ❖ Descongelar o eliminar el hielo periódicamente
- ❖ las instalaciones de conservación mantenimiento de productos congelados no deben utilizarse para la congelación de alimentos.
- ❖ Sólo podremos congelar en congelador o con abatidor de Temperatura ya que nos permiten una correcta bajada de la Temperatura.

Bibliografía

Universidad del sureste antología de preparación y conservación de alimentos
2020

file:///C:/Users/AIRBIT%20CLUB/Desktop/antologia%20de%20preparacion%20y%
20conservacion%20de%20alimentos.pdf