

Nombre del alumno: Pérez Girón Kevin

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre del trabajo: Súper Nota

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Preparación Y Conservación De Los Alimentos

Cuatrimestre: 4°

Licenciatura: Nutrición

Conservación De Los Alimentos Mediante La Refrigeración

Objetivo Principal

Mantener en buen estado las propiedades químicas y físicas de los alimentos, así como también, reducir o eliminar la actividad microbiana y enzimática.



Refrigeración

Consiste en conservar los alimentos a una temperatura, entre 0 °C y 8 °C, cercana al punto de congelación. Se suele usar en alimentos frescos para conseguir que la proliferación microbiana sea mucho más lenta.



Enfriamiento Por Aire

¿Qué es?

Suele ser una técnica el cual consiste en poder pasar altos volúmenes de aire frío a alta presión a través del producto, extrayendo de una forma rápida y uniforme el calor contenido en el producto. El objetivo de esta técnica es para poder cumplir con los requisitos de inocuidad alimentaria



Objetivo

El objetivo de esta técnica es para poder cumplir con los requisitos de inocuidad alimentaria.

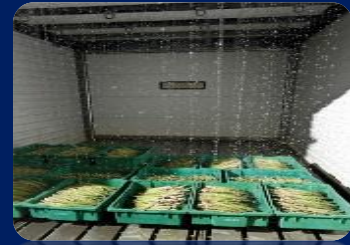
Ventajas

- 1º Existe una reducción en la reproducción de organismos.
- 2º Incrementa la vida del producto en anaquel.
- 3º Garantiza la temperatura y humedad relativa requerida, reduciendo el envejecimiento por falta de humedad.
- 4º Beneficia la calidad de la carne.

Enfriamiento Por Agua

Generalidades

- ❖ Requiere de un área pequeña para su instalación
- ❖ Resulta ser un sistema de enfriamiento barato y sencillo
- ❖ Es eficaz y económico de operar
- ❖ Es compatible con canales con o sin la epidermis



Proceso

Consiste de hacerlos pasar por dos tanques.

- Pre-enfriador, con el agua cerca a los 16°C, para promover una rápida baja en la temperatura inicial y un lavado de los contaminantes orgánicos y microbiológicos adheridos a las mismas
- Enfriador (chiller), con el agua entre 0° y 2° C, para reducir, rápidamente, la temperatura de las canales e inhibir el crecimiento microbiano.



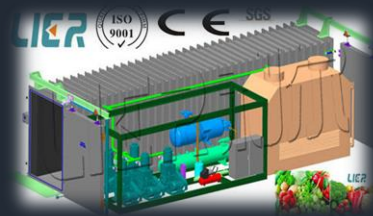
Beneficios

Permite 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.

Enfriamiento Por Vacío

Generalidades

- Es un sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores entre otros.
- Mejoran la calidad del producto y al mismo tiempo reduce los costos de enfriamiento.



¿Que es?

Es un método de pre enfriamiento mediante el cual el producto se enfría evaporando humedad desde el interior del producto mismo. Esta evaporación requiere de energía que se extrae del calor del producto, asegurando de esta forma un enfriamiento rápido, normalmente dentro de 15 – 30 minutos para la mayoría de los productos.

¿Cómo funciona?

El enfriamiento por vacío es una forma única de enfriamiento. En lugar de usar aire frío (forzado) o agua fría para enfriar sus productos, mediante el vacío usted utiliza “energía evaporativa” para enfriar: al reducir la presión dentro de la cámara de vacío, se obliga a que (una fracción de) la humedad misma del producto se evapore. Esta evaporación requiere de energía, que se toma del producto en forma de una reducción de la temperatura.

Objetivo

La tecnología del enfriamiento al vacío está diseñada para evitar que las verduras frescas, frutas, hongos comestibles y cultivos frescos se descompongan en el proceso de su recolección.



Conservación De Los Alimentos Mediante La Congelación

Generalidades

- Se emplea en verduras, pescados, carnes
- Es un método muy económico y efectivo
- Se emplean temperaturas (inferiores a 24°C bajo cero)



Beneficios

- Detiene e impide la proliferación de todos los microorganismos.
- Reduce al mínimo la actividad química y enzimática que participan en el deterioro de los alimentos.
- Permite conservar nuestros alimentos por largos periodos de tiempo.



Contras

- En algunos alimentos, el sabor es modificado
- Una vez descongelado, el alimento ya no puede volver a ser congelado nuevamente.

Referencias

UDS. (2020). Conservacion De Alimentos Por Refrigeracion. *Antologia De Preparacion Y Conservacion De Los Aliemntos.PDF*, 57-70.