



Nombre del alumno: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON

Nombre del profesor: Daniela Méndez

Nombre del trabajo: cuadro sinóptico

Materia: preparación y conservación de alimentos



PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 4°

Grupo: Nutrición

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 De diciembre del 2020.

Conservación de alimentos por tratamiento térmico

Escaldado.

escaldado

tratamiento térmico que se aplica sobre todo a productos

no destruye los microorganismos ni alarga la vida útil de los

Objetivos

Método que se aplica a frutas y verduras antes de someterlas a otros procesos

Como el enlatado, congelado. Etc.

Se usa agua o vapor durante pocos minutos a 95 – 100 C

Equipos

pueden trabajar de dos maneras distintas: con vapor o con agua caliente

Utilizar agua caliente tiene el inconveniente de que se produce una mayor pérdida de nutrientes

Equipos

calentamiento local muy intenso de la superficie del alimento;

De esta forma se desprende más fácilmente la piel del alimento

ofrece la ventaja de que provoca un menor arrastre de los nutrientes y solutos de las hortalizas maíz, brócoli, guisantes.

por agua

Consiste en sumergir la pieza o alimento en agua caliente hasta lograr el punto ideal para su conservación

Las ventajas de este método son su eficiencia, el control sobre el proceso y la uniformidad que se logra.

Las desventajas son que se requiere un volumen importante de agua

Pasteurización

Pasteurización

proceso de calentamiento de líquidos (generalmente alimentos) con el objeto de la reducción de los elementos patógenos,

como bacterias, protozoos, mohos y levaduras que puedan existir

Objetivo.

es la esterilización parcial de los líquidos alimenticios, alterando lo menos posible la estructura física y los componentes químicos de

Tras la operación de pasteurización los roductos tratados se sellan herméticamente con fines de seguridad.

la pasteurización no destruye las esporas de los microorganismos ni tampoco elimina todas las células de microorganismos termofilicos

Tipos

existen dos tipos de proceso

pasteurización a altas temperaturas/breve periodo de tiempo

proceso a ultra-altas temperaturas (UHT)

Equipos

existen dos equipos, una es para la pasteurización continua y la otra para la pasteurización discontinua

La continua se compone de un tanque alimentador controlado mediante flotador, la bomba de leche, el regulador de flujo, el cambiador de calor, el filtro, la sección de retención de la temperatura y los instrumentos,

proceso discontinuo se compone de un recipiente interior en el que se calienta la leche, se mantiene a la temperatura necesaria y, por lo general, se enfría parcialmente

Conservación de alimentos por tratamiento térmico

Esterilización

Esterilización

proceso mediante el cual se alcanza la muerte de todas las formas de vida microbianas, incluyendo bacterias

Objetivos.

es la destrucción de todas las bacterias contaminantes, incluidas sus esporas sin alterar significativamente las características organolépticas y nutricionales del producto original.

Equipos

Autoclaves, lo cual incluye verticales, horizontales, rotatorios, estacionarios, continuos, etc., UTH, HTST.

Tipos

productos envasados, por lotes, productos sin envasar y la esterilización por UHT.

Conservación química

Consiste

en la adición de productos químicos que protegen los alimentos de una posible alteración

Agentes bacteriostáticos

Estos productos químicos retardan o impiden el desarrollo de microorganismos en los alimentos,

evitando así su fermentación o enmohecimiento.

Antioxidantes

sustancias que inhiben procesos de degradación oxidante

como el enranciamiento de las sustancias que contienen aceites o grasas, la decoloración de frutas y verduras, la oxidación del alcohol en bebidas de baja graduación como la cerveza.

Estabilizadores

Su finalidad es dar estabilidad a los alimentos

Presentan en forma de emulsiones gelatinas, espumas

Otros aditivos

Colorantes, humectantes, neutralizadores, colorantes, potenciadores de sabor

Conservación de alimentos por tratamiento térmico

Métodos modernos de conservación

Permiten encontrar diferentes procesos no térmicos que consiguen, sin elevación de las temperaturas de los alimentos.

La eliminación de gérmenes patógenos para mejorar la conservación.

Las nuevas tecnologías en la conservación de alimentos

Van desde la aplicación de altas presiones, irradiación, ultrasonidos o la aplicación de campos electromagnéticos, entre otros.

la mayor demanda de alimentos crudos o poco procesados

ha impulsado el uso de estos métodos, que además no alteran el color, sabor y textura.

Pero otra ventaja añadida es que, al no someter los alimentos a bruscos cambios de temperatura, se consiguen mantener sus nutrientes al máximo, alargando la vida útil.

Estas nuevas tecnologías en la conservación de alimentos nos permiten adquirir materias primas de gran calidad, sin alteraciones en sus cualidades organolépticas,

Bibliografía

Antología (UDS). Preparación y conservación de los alimentos. – pág. 87