



Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez

Nombre del trabajo: Super notas “Factores implicados en la descomposición de alimentos”.

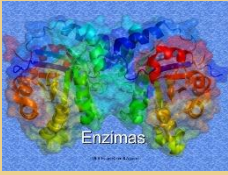
Materia: Preparación y conservación de los alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 4 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de octubre de 2020.

Factores implicados en la descomposición de alimentos.



Producidos:

-cambios químicos.

-agentes internos. (enzimas)

-Agentes externos (microorganismos)



Factores que influyen:
humedad, temperatura, pH.

Todos los factores:



-actúan de manera conjunta.

Color

Olor

Sabor

Reduce el valor nutricional

Genera compuestos tóxicos.

Produciendo cambios:



Factores bioquímicos



Enzimas y contaminantes

Actividad del agua (AW)

Factores fisicoquímicos

Acción de la temperatura en los procesos biológicos.

Aislamientos de los alimentos.

Factores biológicos



Clasificación de los microorganismos:

Tipos

-bacterias
-mohos
-levaduras

Clasificados de acuerdo a la temperatura en la que se desarrollan:

-psicrófilos (temperaturas bajas).
-mesófilos (temperatura ambiente).
-termófilos (temperaturas altas).

Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento.

Se distinguen 3 aspectos deferentes en la microbiología:

Los microorganismos como productores de alimentos. (alimentos fermentados)



Los microorganismos como agentes de deterioro de alimentos: (bacterias, mohos, levaduras).

Los microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos: (protozoos, virus y bacterias).

Importantes a la hora de realizar un análisis microbiológico de alimentos:

Fuente de contaminación de alimentos

Rutas de infección de patógenos

Resistencia de patógenos en condiciones adversas.



Necesidades de crecimiento de los patógenos

Factores que afectan el crecimiento bacteriano en los alimentos.

De resistencia a la colonización microbiana de los alimentos.

- Temperatura
- Refrigeración
- Choque de frío
- congelación
- altas temperaturas
- Radiaciones ultravioletas
- pH y acidez



Minimizar la contaminación y el crecimiento de los microorganismos.

Técnicas de detección y aislamiento.

Métodos de muestra proporcional al riesgo



Potencial Redox

Ácidos orgánicos

Sales de curado

Gases como conservadores



Conservación de los alimentos:



Conservación de frío



Conservación por calor

Refrigeración

congelación

Ultracongelación

Escaldado

Hechos históricos de la conservación de alimentos:

Los orígenes de conservación:

Secado

Fermentación

sal

aire

sol

Alcoholes
Queso,
yogurt



Métodos químicos:



son

Adición de azúcar

Salazón

Ahumado

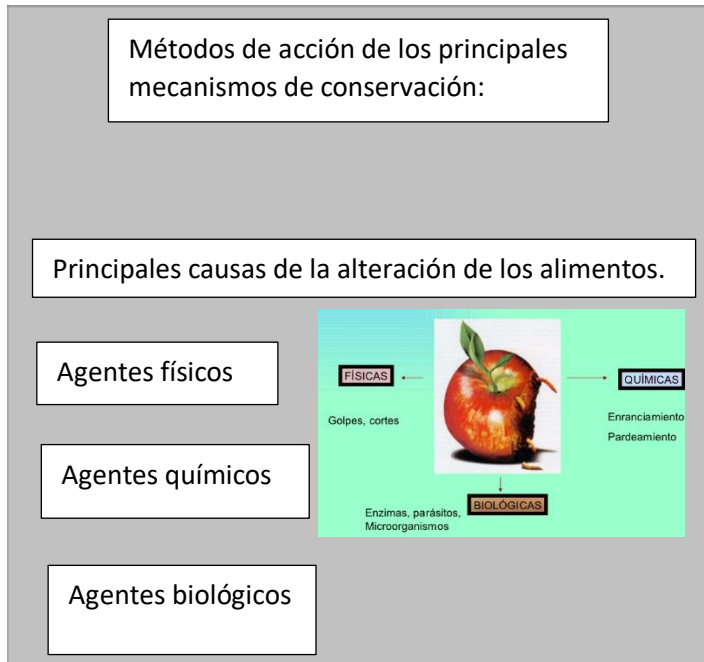
Acidificación

Escabechado

Otros métodos

-deshidratación

-irradiación



Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de preparación y conservación de alimentos .pdf pág. 34-56 recuperado

<file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologias%204%20cuatrimestre/antologia%20preparacion%20y%20conservacion%20de%20alimentos.pdf>