



Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico

Materia: Preparación y Conservación de Alimentos

Grado: 4°

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 26 de noviembre de 2020.

Conservación de alimentos por tratamiento térmico

Escaldado

Es un proceso térmico que se aplica a frutas y verduras

Antes de ser congeladas deshidratadas o enlatadas

Las enzimas como catalasa, lipasa, lipoxigenasa, peroxidasa, y polifenoloxidasa permiten la inactivación

Microorganismos, enzimas, reacciones químicas, etc. son las principales alteraciones en los alimentos

La primera fase del escaldado consiste a una temperatura de 70 °C y 100 °C

Después durante un periodo de 30 segundos y 2 o 3 minutos y por último un enfriamiento

La peroxidasa y la catalasa son las enzimas que son resistentes al calor

Los equipos de escaldado trabajan de dos maneras:

Con vapor o con agua caliente

Pasteurización

Se emplea para aumentar la vida de los alimentos

Con el objetivo de destruir los microorganismos patógenos

La temperatura se efectúa a bala intensidad de 60 a 80 °C

Las condiciones se deben de definir para cada producto

Considerando la temperatura que debe alcanzarse y la duración de la exposición a una cierta temperatura

Se aplican para altas temperaturas de 75 a 90 °C y a baja temperatura a 62°C

Esterilización

Proceso para el cual se alcanza la muerte de todas las formas de vida microbianas

Desinfección es un proceso donde se elimina los agentes patógenos

El tratamiento con calor que se aplica a alimentos que tienen pH a 4.5

Equipos autoclaves UTH y HTST

La esterilización comercial es el método más fuerte a temperatura de 115 y 120°C

Se debe de considerar la cantidad y la resistencia de pH

Conservación química

Adición de productos químicos que protegen los alimentos de una posible alteración

Las cantidades utilizadas deben estar dentro de los límites de tolerancia legales

Se debe considerar la cantidad y la resistencia de pH

En la etiqueta de los alimentos pueden verse los aditivos contenidos

Por ejemplo: E-220, E-450, E-150d

Bibliografía

Universidad Del Sureste.
(2020). Antología de
Preparación y
Conservación de
Alimentos. Recuperado de
[afc2622a4e ECB9183d97ad
746aada0d3.pdf](https://www.plataformaeducativauds.com.mx/afc2622a4e ECB9183d97ad746aada0d3.pdf)
([plataformaeducativauds.c
om.mx](https://www.plataformaeducativauds.com.mx))