



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

QUÍMICA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

SINTESIS

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

06 DE DICIEMBRE DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

SINTESIS

La química y conservación de alimentos es una técnica antigua que el ser humano ha utilizado. Para conseguir que se mantengan en buen estado, se han empleado muchos procedimientos, como la salazón, la curación, el ahumado, la deshidratación, el calentamiento, la congelación, el enlatado, la irradiación y la conservación química.

La conservación química consiste en la adición de productos químicos que protegen los alimentos de una posible alteración y mejoran sus características químicas o biológicas, o sus cualidades físicas de aspecto, sabor, olor o consistencia.

Muchos de estos aditivos alimentarios son, en realidad, catalizadores que retardan o inhiben por completo las reacciones químicas de descomposición, fermentación, oxidación o enranciamiento.

La química y conservación es útil para cualquier persona que manipule alimentos, ya que le permite mantenerlos conservados por más tiempo del que en situaciones normales no se conseguiría. En la mayoría de los hogares se cuenta con refrigerador que es muy útil a la hora de conservar los alimentos para consumirlo después. Esto nos supone ahorro de tiempo, dinero y esfuerzo.

La podemos utilizar al momento de que los utensilios que hoy en día existen (refrigerador, congelador) están dañados y no pueden hacer su función, por ejemplo, la salazón, es uno de los métodos más antiguos, este nos sirve especialmente en los pescados y las carnes, este método se realiza con una cantidad abundante de sal los alimentos se sumergen en ella y así pueden durar mucho tiempo. Otro método es el ahumado.

En conclusión, la conservación de alimentos será una técnica que siempre nos acompañará para que nuestros alimentos sean agradables al momento de consumirlos.