

UNIVERSISDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICIÓN

MATERIA:

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

TEMA:

CUADRO SINOPTICO

CATEDRATICO:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMNO:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELÉN

LUGAR:

TAPACHULA, CHIAPAS A 12/11/2020

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN.	Objetivo de la someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, El frío es el procedimiento más seguro de refrigeración de alimentos
	Respiración Es la descomposición n por oxidación n de mole culas de sustratos complejos presentes normalmente en las ce lulas de plantas, tales como almidón, azucares
	Comportamiento de los vegetales durante la Dentro de las plantas en crecimiento existe un flujo continuo de agua Esta se absorbe del suelo por las rai ces, sube por los tallos y se desprende por las partes aéreas sobre todo por las hojas, como vapor de agua
	refrigeración. Producción de etileno Producción de etileno Es una sustancia natural hormona producida por las frutas ejerciendo gran influencia sobre los procesos de maduración y senescencia de las frutas, influyendo de esta manera en la calidad de las mismas
	Comportamiento de las carnes en refrigeración. Modificaciones físicas durante la refrigeración. Modificaciones físicas durante la refrigeración debidas a microorganismos. Modificaciones físicas durante la refrigeración facilita el desarrollo de microorganismos , El aire, que por contener oxigeno puede alterar algunas proteínas produciendo cambios de color, facilitando la oxidación, etc. , La luz, que afecta e color y a algunas vitaminas. La refrigeración es una técnica de conservación a corto plazo basada en las propiedades del frio para impedir la acción de ciertas enzimas y el desarrollo de microbios. La congelación y la ultracongelación son los métodos de conservación que menos alteraciones provocan en el alimento.
	Aspersores instalados a lo largo del circuito rocían las canales con una niebla de agua muy fina a fin de agilizar la extracción del calor, reducir la deshidratación es más eficaz y económico de operar Donde está permitido, al agua se le podrá añadir un bactericida para 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 vació La refrigeración al vacío es el sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más. La tecnología de enfriamiento al vacío, que puede mejorar considerablemente la calidad de su producto y al mismo tiempo reducir sus costos de enfriamiento La tecnología se basa en el fenómeno de que el agua comienza a hervir a temperaturas más bajas a medida que la presión disminuye. En el enfriador al vacío, la presión se reduce a un nivel en el que el agua comienza a hervir a 2°C.
	Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración. Los congelados envasados no presentan ninguna incompatibilidad si se respetan debidamente las condiciones técnicas de conservación No congelar sobrantes, ni alimentos que hayan rebasado su fecha de consumo o que presenten síntomas claros de alteración. Tampoco se recongelaran alimentos que se hayan descongelado.
	Conservación de los alimentos por baldas o palets, nunca directamente sobre el suelo a estiba de los productos se realizara guardando las distancias mínimas, unos centímetros, Todos los productos se colocaran siempre sobre entre el suelo, techo, paredes, superficies de los serpentines o de los evaporadores y dejando pasillos o espacios libres que permitan inspeccionar la carga