

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MATERIA:

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CARRERA:

NUTRICIÓN

CATEDRÁTICO:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

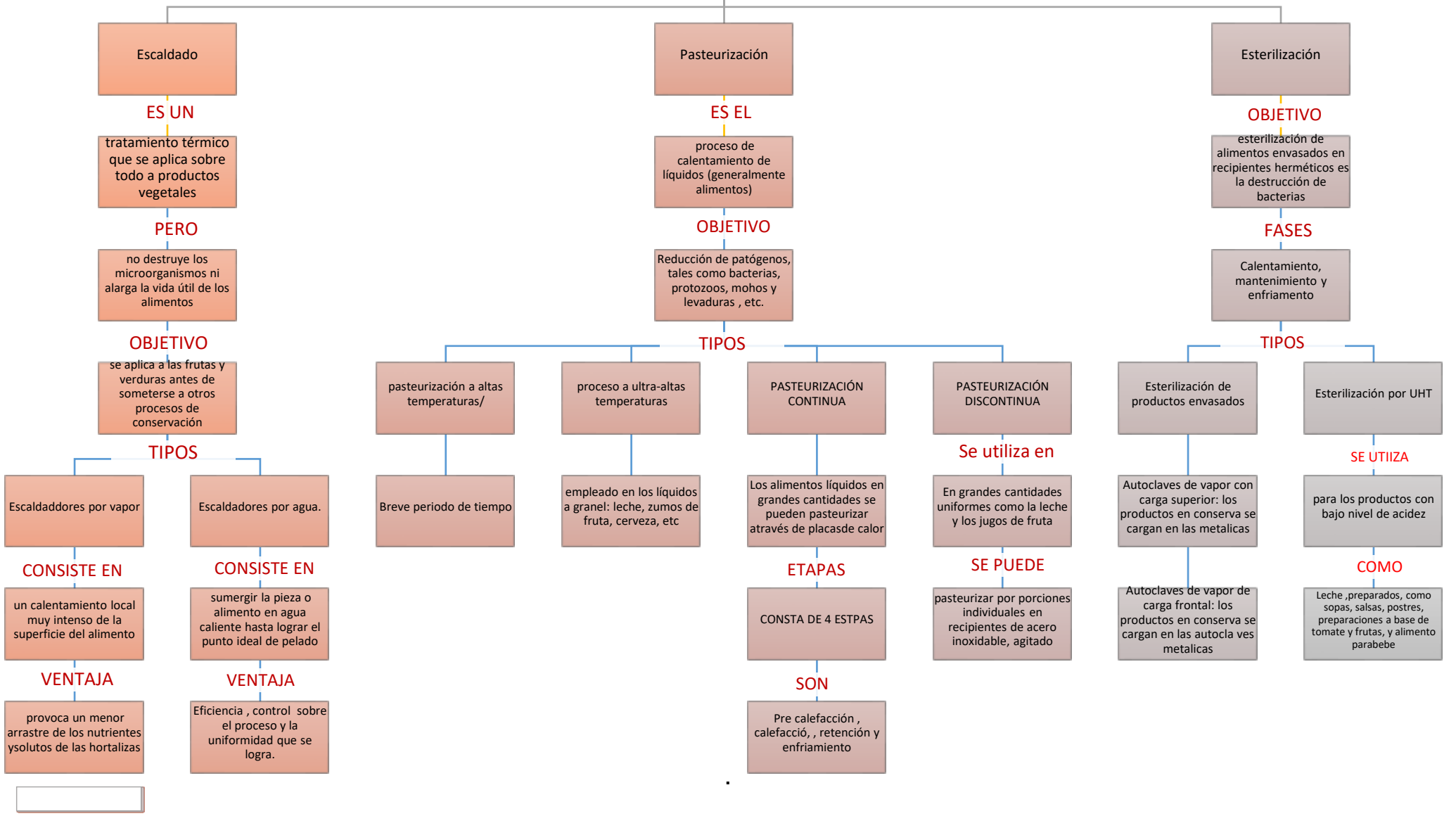
ALUMANA:

MONZÓN LOPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS A 09 DE DICIEMBRE DEL 2020

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS



[]

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Conservación de alimentos por deshidratación.

ES

La interacción de la radiación electromagnética de una cierta longitud de onda con el alimento

PRODUCE

vibración, o rotación de las moléculas, lo que disipa energía térmica, que es absorbida por el alimento

TIPOS

Profundidad de penetración

SON

Estas radiaciones no son ionizantes

no precisan precauciones especiales en los alimentos procesados por ellas

Radiofrecuencia

ES

más apropiada para la pasteurización de envasados o precocinados de gran formato

Microondas

ES

La generación de calor por microondas en los alimentos se produce por dos mecanismos

SON

Conducción iónica y rotación de dipolos

Radiación infrarroja

ESTA

radiación produce una cierta vibración en los enlaces intramolecular y extramolecular

FORMA

parte de los alimentos, lo que supone fricción molecular y elevación de la temperatura

calentamiento dieléctrico

ES

la elevación de la temperatura que existe en un material

CUANDO

se le somete a un campo eléctrico alternativo

Inactivación de microorganismos.

SON

Las radiaciones IR, RF, MW y CD, como es sabido, producen la muerte de los microorganismos

POR

elevación de temperatura

Conservación química

CONSISTE

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

Y MEJORAR

sus características químicas o biológicas, o sus cualidades físicas de aspecto, olor y sabor

Muchos de estos aditivos alimentarios

SON

catalizadores que retardan o inhiben por completo las reacciones químicas

COMO

descomposición, fermentación, oxidación o enranciamiento

Métodos modernos de conservación.

Las nuevas tecnologías en la conservación de alimentos van desde la aplicación

DE

altas presiones, irradiación, ultrasonidos o la aplicación de campos electromagnéticos

TAMBIEN

podemos citar la aplicación de campos eléctricos de alta intensidad

