



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

MAPA CONCEPTUAL

2.1 2.9.1

LIC.NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

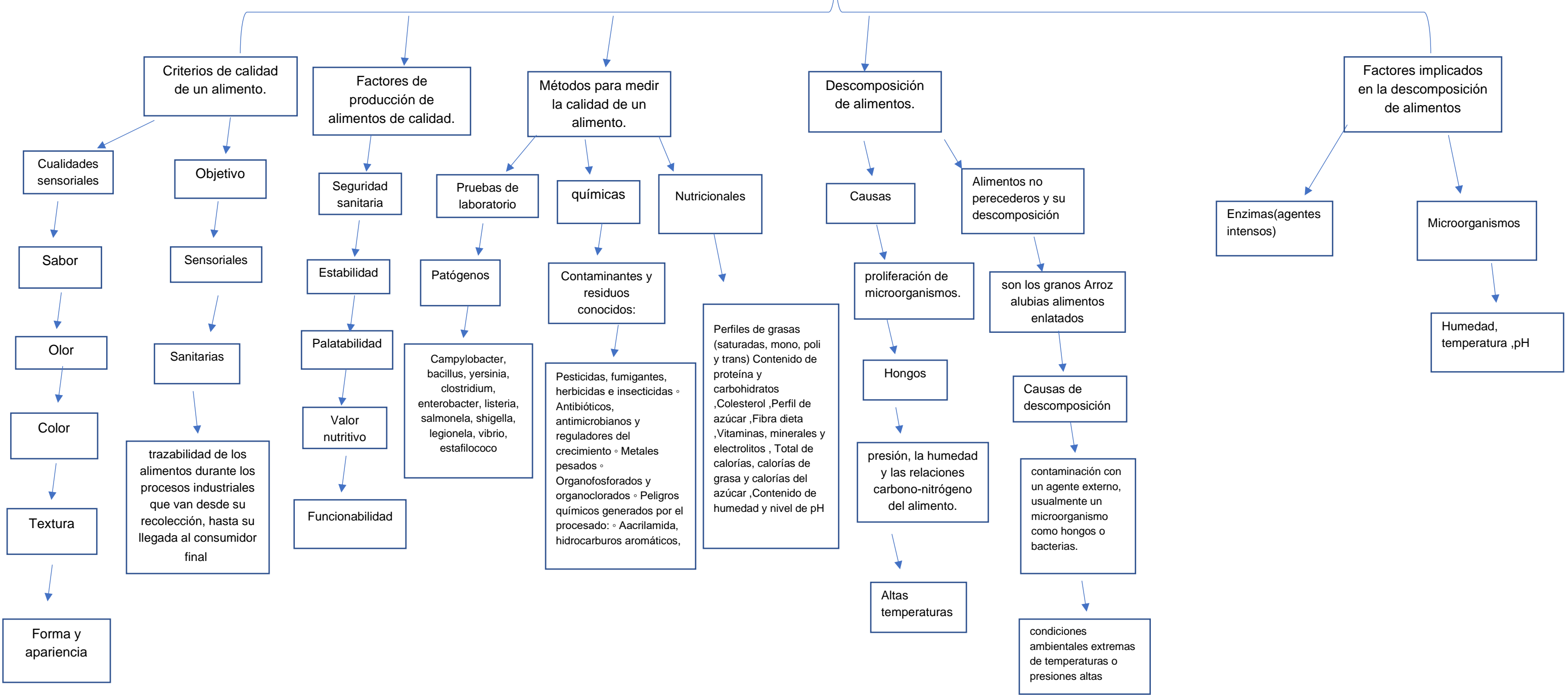
ALUMNA:

VERONICA VELAZQUEZ ROBLERO

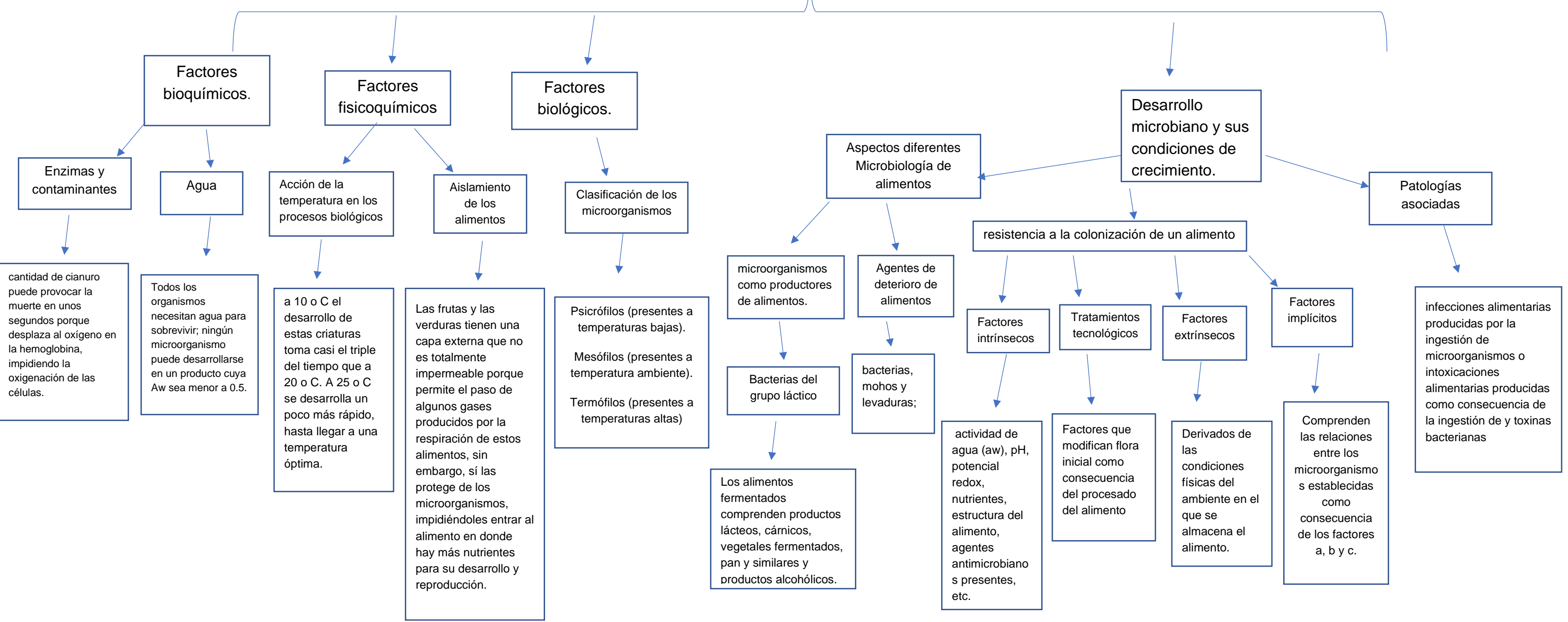
CUARTO CUATRIMESTRE

TAPACHULA CHIAPAS, A 17/10/2020.

# LA CALIDAD DE UN ALIMENTO



# LA CALIDAD DE UN ALIMENTO



# LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

## Conservación de los alimentos.

### Clasificación

- conservación por frío
- conservación por calor
- Métodos químicos
- otros métodos

**Refrigeración:** existe un descenso de temperatura, lo que reduce la velocidad de las reacciones químicas y la proliferación de los microorganismos.

**Ultracongelación:** consiste en descender la temperatura del alimento mediante diferentes procesos como aire frío, placas o inmersión en líquidos a muy baja temperatura, etc.

**Congelación:** la temperatura que se aplica es inferior a 0°C, provocando que parte del agua del alimento se convierta en hielo

**Escaldado:** consiste en un paso previo a la congelación de algunos vegetales para mejorar su conservación

**Pasteurización:** consiste en la aplicación de calor durante un tiempo determinado (que variará en función del alimento) a temperaturas que rondan los 80°C.

**Esterilización:** este proceso sí elimina los gérmenes y las esporas. Se aplica al alimento temperaturas que rondan los 115 °C

- Salazón
- Ahumado
- Escabechado

**Deshidratación:**  
**Deseccación:**  
Envasado al vacío

## Hechos históricos de la conservación de alimentos.

- Los orígenes de la conservación
- Técnicas modernas

### Secado

secado al sol, mediante calor, con aire o con sal

### Fermentado

Para la fermentación tenemos la producción de alcoholes o los derivados de productos lácteos, como el queso o el yogur

### Fuego

pero no consigue alargar demasiado el tiempo que un alimento permanece en buenas condiciones.

la industrialización allá por el siglo XIX. Uno de los personajes más importantes en este aspecto fue Nicolás Appert. Este señor, descubrió que al calentar los alimentos dentro de un recipiente de vidrio sellado con corcho, los alimentos duraban mucho más tiempo. Esta técnica se popularizó tras su descubrimiento, aunque lo hizo mucho más cuando Louis Pasteur detalló este proceso y explicó por qué mejoraba la conservación de los alimentos. Durante este siglo, la técnica de conservación por frío tuvo muchos avances, lo que permitió que se inventaran los frigoríficos y congeladores.

## Bases de la preservación de alimentos.

Destruyen las bacterias son bactericidas

calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación

### Modo de acción de los principales mecanismos de conservación

Agentes físicos, mecánicas  
Temperatura  
Humedad  
Aire Luz Etc.

Agentes químicos  
Pardeamiento o Enranciamiento

Agentes biológicos, parásitos, microorganismos bacterias

### Mecanismos de conservación de alimentos

Frio  
Calor  
métodos químicos

## bibliografía

universidad del sureste antología preparación y conservación de alimento capítulo 2

AERTS R. THE FREEZER DEFROSTING : Global Warming and Litter Decomposition Rates in Cold Biomes. British Ecological Society. 2006; 94(4): 713–724. → PERS, USE, R E y STE S , W anual de Terape utica utricional a Edicio n. Salvat Editores, S.A. Barcelona (Espan a). 1990. → ARMANDO, A. (2003). Biotecnología y alimentos: preguntas y respuestas. Sociedad Española de Biotecnología. → BOOKWALTER, H. Microwave processing to destroy Salmonellae in corn-soy-milk blends and effect on product quality. J.Food Sci 1982, 683-686. → CAÑUMIR, J. Pasteurization of apple juice by using microwaves. Lebensm.-Wiss und Technol. 2002, 389-392. → CRAINE J. M. MORROW C. FIERER N. Microbial Nitrogen Limitation Increases Decomposition. Ecology. 2007; 88(8): 2105–2113. → CUEVAS FERNANDEZ, El Equilibrio a trave s de la alimentacio n a Ed Editorial Sorles, S eo n Espan a). 2000. → CUNNINGHAM, G. Influence of microwave radiation on psychrotrophic bacteria. J.Food Prot. 1980, 651-655. → DOLCE J. Food infection. The American Journal of Nursing. 1941; 41(6): 682–684. → MCNABB A. Food Control for Summer Resorts. Canadian Public Healt Journal. 1931; 22(6): 306–308. → S R N ALBERT. istoria de la conservacio n de los alimentos iencia romatolo gica. ose ello utie rrez Publicado por Ediciones i az de Santos, 2000. → ESS , and ESS , V The ietitian s Guide to vegetari