



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA: CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACION**

**CATEDRATICO: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO**

**ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ**

**4° CUATRIMESTRE GRUPO A**

**TAPACHULA, CHIAPAS A; 12 DE NOVIEMBRE DEL 2020**

**CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACION**

Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar la actividad microbiana y enzimática y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento.

**REFRIGERACION**

La refrigeración es un método y técnica de conservación a corto plazo, se realiza a temperaturas próximas a 0°C, generalmente entre 2-5°C

Este método no elimina las bacterias, solamente frena su crecimiento hasta un punto y retrasa las reacciones de descomposición

La refrigeración modifica poco las características sensoriales y el valor nutritivo del alimento, debido a que conserva al alimento por un tiempo relativamente corto

**CONGELACION**

La congelación es una conservación a largo plazo, que se realiza mediante la conversión de agua en cristales de hielo y su almacenamiento a temperaturas de -18°C o menos para limitar que los microorganismos se desarrollen

**ACTUA A 2 NIVELES**

Disminuyendo la temperatura del alimento.

Disminuyendo la Aw congelando el agua disponible del alimento

**COMPORTAMIENTO DE CARNES EN REFRIGERACION**

Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo en el refrigerador o en el congelador pueden perder calidad, pero generalmente, no enfermarán a nadie. (Sin embargo, algunas bacterias como Listeria monocytogenes, crecen mucho a temperaturas frías y si esta n presentes, con el tiempo se multiplicarán en el refrigerador y podrían causar enfermedades)

**ENFRIAMIENTO POR AIRE**

El enfriador por aire es el más costoso de los sistemas, requiere de un amplio espacio de piso para su instalación y es compatible con las canales con la epidermis, solamente. Siendo de configuración vertical, por la parte inferior ingresan las canales evisceradas, y mientras el transportador serpentea de forma ascendiente hacia la salida, ellas son gradualmente enfriadas por chorros de aire frío forzado y dirigido

**Ventajas**

El tiempo adicional de proceso beneficia la calidad de la carne, al permitir la maduración parcial de la canal, generando una pechuga más tierna comparada a la del enfriamiento en agua.

**ENFRIAMIENTO POR AGUA**

El sistema de enfriamiento en agua es el menos dispendioso de los dos, requiere de una pequeña área para su instalación, es fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo

**Ventajas**

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 VACIO**

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,

**Ventajas**

- 10 años de tecnología y experiencia acumulada en la industria de refrigeración por vacío.
- Garantía de 3 años basada en la nueva tecnología de bomba seca.
- 1% de galga de precisión, más precisión en el control de temperatura.