



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

MAPA CONCEPTUAL

DE LA ANTOLOGIA

CAP 4.1 HASTA LA 4.6

DOCENTE

LIC.NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA:

VERONICA VELAZQUEZ ROBLERO

CUARTO CUATRIMESTRE

TAPACHULA CHIAPAS, A 11/12/2020.

Preparación y conservación de alimentos

Pasteurización.

Conservación de alimentos por tratamiento térmico.

Escaldado.

Equipos usados en el escaldado

¿Qué es?

es un tratamiento térmico que se aplica sobre todo a productos vegetales

Objetivos

- inactivar enzimas, aumentar la fijación de la clorofila (de especial importancia en los vegetales verdes)
- ablandar el producto para favorecer su posterior envasado

Vapor

Consiste en un calentamiento local muy intenso de la superficie del alimento;

Ventaja

provoca un menor arrastre de los nutrientes y solutos de las hortalizas (maíz, brócoli, guisantes).

Desventaja

El alimento puede sufrir daños, y el tiempo y la temperatura son más difíciles de controlar.

Agua

Consiste en sumergir la pieza o alimento en agua caliente hasta lograr el punto ideal para su conservación o pelado

Ventaja

- Eficiencia, control sobre el proceso y la uniformidad que se logra

Desventaja

- se requiere un volumen importante de agua.
- produce un proceso de lixiviación o pérdida de ácidos, minerales y vitaminas en los alimentos
- se generan grandes cantidades de aguas residuales que contienen un alto porcentaje de materia orgánica.

es el proceso de calentamiento de líquidos

Objetivo

- Reducción de los elementos patógenos, bacterias, protozoos, mohos, levaduras, etc.

¿Qué es?

altas temperaturas

ultra-altas temperaturas

Equipos empleados en la pasteurización de líquidos sin envasar.

pasteurización continua.

Los alimentos líquidos en grandes cantidades se pueden pasteurizar pasándolos a través de cambiadores de calor de placa, que constan ordinariamente de cuatro etapas)

- •Pre calefacción (regeneración)
- Calefacción
- •Retención
- •Enfriamiento

Equipos empleados en la pasteurización de productos envasados.

pasteurización discontinua.

consiste en pasteurizar la leche en tanques individuales de capacidad variable entre <-- y "=== litros. El pasteurizador discontinuo se compone de un recipiente interior en el que se calienta la leche, se mantiene a la temperatura necesaria y, por lo general, se enfría parcialmente.

Preparación y conservación de alimentos

Esterilización.

Se subdivide en tres fases

- Fase de calentamiento.
- Fase de mantenimiento
- Fase de enfriamiento: la temperatura en el envase disminuye.

Objetivos

Destrucción de todas las bacterias contaminantes, incluidas sus esporas sin alterar significativamente las características organolépticas y nutricionales del producto original.

Sistemas continuos de esterilización

Esterilización por UHT

Objetivos

- Se utiliza para los productos con bajo nivel de acidez (pH superior a 4,6), leche
- leche saborizada
- las cremas
- la leche de soja y otras alternativas lácteas.
- alimentos preparados, como sopas, salsas, postres, preparaciones a base de tomate y frutas, y alimento para bebé.

Autoclave continuo Torre hidrostática: También llamado sistema Hunniste

es maximizar la destrucción de microorganismos mientras se minimizan los cambios químicos en el producto.

Conservación de alimentos por deshidratación.

Definición

Es un procedimiento de conservación de alimentos que al eliminar la totalidad del agua libre de este, impide la actividad microbiana y reduce la actividad enzimática

Recibe diferentes denominaciones

- secado
- Desechado
- secado
- hidratación

Conservación química

En que 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

Aditivos de varias clases

Agentes bacteriostáticos o conservantes

- ácido acético (E-260),
- ácido sórbico (E-200),
- ácido benzoico (E-211),
- nitrato de potasio (E-252),
- nitrito de sodio (E-250), etc.

Antioxidantes.

- ácidos ascórbico (E-300) cítrico (E-330),
- butil hidroxianisola (E-320)
- butil hidroxitolueno (E-321)
- el dióxido de azufre (E-220)
- el sulfito de sodio (E-221)

Estabilizadores.

- alginato de sodio (E-401),
- los difosfatos (E-450)
- la goma arábica (E-414).

Métodos modernos de conservación.

Definición

Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después ..

Es ideal

como alternativa a la pasteurización, en líquidos como la leche, huevo líquido, zumos de frutas, sopas y cremas y extractos de carne.

Nuevas tecnologías

- Altas presiones
- Irradiación
- ultrasonidos
- la aplicación de campos electromagnéticos,

Función de las nuevas técnicas

nos permiten adquirir materias primas de gran calidad, sin alteraciones en sus cualidades organolépticas, Y desde el punto de vista del distribuidor y fabricante, permiten ofrecer productos frescos de calidad, alargando mucho la vida útil de dicho producto, y mejorando por tanto la rentabilidad.

BIBLIOGRAFIA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE ANTOLOGIA PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS UNIDAD 4