Universidad del Sureste

Licenciatura en Nutrición

Nefi Alejandro Sánchez Gordillo

Profesor(a)

Preparación y conservación de los alimentos

Materia

Mapa conceptual

Diego Riquelme Cano Aquino

Alumno

422419026

ID

4° A

Grado y Grupo

10 de diciembre del 2020

Fecha de entrega

Tapachula, Chiapas

Conservación de alimentos por tratamiento térmico

ESCALDADO

¿qué es?

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

objetivo
- inactivar enzimas
- Aumentar la fijación de clorofila
- Ablandar el producto para favorecer su envasado

tipos
- Por vapor
  - actúa
  - Calentamiento local en la superficie del alimento
- Por agua
  - actúa
  - Sumergir el alimento en agua caliente hasta lograr el punto ideal de pelado

PASTEURIZACIÓN

¿qué es?

Es el proceso de calentamiento de líquidos

objetivo

Reducción de patógenos

como
- Bacterias
- Levaduras
- Protozoos
- Mohos

tipos
- Pasteurización a ultras altas temperaturas
- Pasteurización a altas temperaturas
- Pasteurización continua
  - Se utiliza en
  - Los alimento líquidos en grandes cantidades se pueden pasteurizar a través de placas de calor
- Pasteurización descontinua
  - Se utiliza en
  - En grandes cantidades uniformes como la leche y el jugo de fruta

ESTERILIZACIÓN

¿qué es?

es el procedimiento mediante el cual se persigue destruir a todos los microorganismos, incluyendo a las esporas

objetivo

Destrucción de las bacterias contaminantes

tipos
- De productos envasados
  - Autoclave de vapor de carga superior
    - función
    - Los productos en conserva se cargan en las metálicas
  - Autoclave de vapor de carga frontal
    - función
    - Los productos en conserva se cargan en las autoica
- Por UHT
  - Se utiliza
  - Para los productos de bajo nivel de acidez

CONSERVACIÓN QUÍMICA

¿qué es?

Es la adición de productos químicos que conserven mejor a los alimentos de una posible alteración

con la utilización de

Catalizadores que retarden por completo las reacciones químicas o mejor aun, inhibirlas

De procesos

Como la descomposición, fermentación o el de enranciamiento