



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA: CONSERVACION DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TERMICO**

**CATEDRATICO: DR. NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO**

**ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ**

**4° CUATRIMESTRE GRUPO A**

**TAPACHULA, CHIAPAS A; 10 DE DICIEMBRE DEL 2020**

# CONSERVACION DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TERMICO

Ejemplos

Escaldado, pasteurización, esterilización

Objetivos

El tratamiento térmico de los alimentos tiene como finalidad la destrucción de los microorganismos a través del calor

Objetivos

Destrucción de microorganismos  
Desactivación enzimática  
Optimizar la retención de factores de calidad a un coste mínimo

## Escaldado

El escaldado es un tratamiento térmico que se aplica sobre todo a productos vegetales. A diferencia de otros procesos, no destruye los microorganismos ni alarga la vida útil de los alimentos. Esta técnica, previa a un segundo tratamiento, como pueden ser la congelación, el enlatado

## Tipos de escaldadores

**Escaldadores por vapor.**  
Consiste en un calentamiento local muy intenso de la superficie del alimento; esto provoca el debilitamiento o la desorganización de los tejidos. De esta forma se desprende más fácilmente la piel del alimento, porque el vapor a una elevada temperatura ocasiona su descompresión

**Escaldadores por agua.**  
Es el más utilizado y común. Consiste en sumergir la pieza o alimento en agua caliente hasta lograr el punto ideal para su conservación o pelado. Las ventajas de este método son su eficiencia, el control sobre el proceso y la uniformidad que se logra

## Pasteurización

La pasteurización es el proceso de calentamiento de líquidos (generalmente alimentos) con el objeto de la reducción de los elementos patógenos, tales como bacterias, protozoos, mohos y levaduras, etc que puedan existir

Uno de los objetivos del tratamiento es la esterilización parcial de los líquidos alimenticios, alterando lo menos posible la estructura física y los componentes químicos de éste

## Tipos

**La ultrapasteurización o hiperpasteurización,** es un proceso térmico que se utiliza para reducir en gran medida el número de microorganismos presentes en alimentos como la leche o los zumos, cambiando su sabor y sus propiedades nutricionales en mayor o menor medida, dependiendo del alimento.

**La pasteurización relámpago o pasteurización flash,** también conocida por la sigla HTST. Es un proceso térmico aplicado a ciertos alimentos con el objeto de reducir las poblaciones de bacterias.

## Esterilización

La esterilización de alimentos es una técnica de conservación por calor que consiste en someter los productos a temperaturas de entre 115 y 127 grados centígrados durante un

## Objetivos

El objetivo de la esterilización de alimentos envasados en recipientes herméticos es la destrucción de todas las bacterias contaminantes, incluidas sus esporas sin alterar significativamente las características organolépticas y nutricionales del producto original

## Deshidratación

Se trata de un proceso en el cual se logra eliminar prácticamente la totalidad del agua de un alimento mediante el calor, sin alterar los nutrientes, vitaminas y minerales de los mismos y

## Tipos

**Secaderos solares directos.** En líneas generales constan de una superficie de secado cubierta por un material transparente, que protege al producto de la lluvia y de la contaminación. Generalmente se utilizan para el secado de productos agrícolas.

**LA LIOFILIZACIÓN.** Es la congelación y posterior sublimación (paso de hielo a vapor) del agua de un alimento, reduciendo al mínimo el arrastre de sustancias y el daño a su estructura.

**DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA.** Si se sumergen frutas y hortalizas frescas en una solución azucarada o salina, que tiene una presión osmótica mayor que la del alimento, el agua pasa del alimento a la solución por la influencia del gradiente de la presión osmótica, por lo que la actividad de agua del alimento disminuye