

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICION

MATERIA:

PREPARACIO Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

TEMA:

CUADRO SINOPTICO UNIDAD 3

CATEDRATICO:

NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

ALUMNO:

PUI RAMIREZ MANSENG

LUGAR:

TAPACHULA DE CORDOBA Y ORDOÑEZ, CHIAPAS

12 DE NOVIEMBRE DEL 2020

| | | | | para reducir o elimina | ar la actividad microbiana y en: | zimática | | |
|-------------------------------|--|--|--|--|--|--|--------------------------------|--|
| CONSERVACION DE ALIMENTOS POR | Objetivo de la refrige | eración someter los | alimentos | para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento | | | | |
| | de alimentos | a la acción de baja | | El frío es el procedimiento más seguro de conservación | | | | |
| | Comportamiento de vegetales durante la refrigeración | Refrigeración fri Congelación cr lin Plos Respiración pre Transpiración fr | conservación a largo plazo, que se realiza mediante la conversión de agua en niveles: Disminuyendo I | | | la congelación actúa a dos niveles: Disminuyendo la temperatura del alimento y disminuyendo la Aw producción de energía y de las intermedias mantener el contenido de agua duencia sobre la maduración y | | |
| | | | de temperatura de 0° a 25 ° Temperaturas may drásticamente la síntesis y acción del etileno. | | | | , . | |
| | | 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. | | | | | | |
| | N | Mecánicas durante la refrigeración La humedad facilita el desarrollo de microorganismos El aire oxidación La luz que afecta e color y a algunas vitaminas refrigeración r | | | | | | |
| | d re | Modificaciones urante la efrigeración debidas microorganismos | congelaciór | | ción a largo plazo y consiste en n almacenarlo a temperaturas | | agua de los alimentos en hielo | |
| | | | Ultracongelación consiste en descender la temperatura del alimento mediante diferentes procesos como aire frío, placas o inmersión en líquidos a muy baja temperatura, etc | | | | | |

| CONSERVACION DE ALIMENTOS POR | Enfriamiento 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 Aspersores instalados a lo largo del circuito rocían las canales con una niebla de agua muy fina a fin de agilizar la extracción del calor, reducir la deshidratación y, cuando permitido, añadir bactericidas para reducir la carga bacteriana en el producto final. El consumo de agua es mínimo. Ventajas del enfriamiento por aire 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 | requiere de una pequeña área para su instalación, es fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo exige grandes volúmenes de agua para llenar los tanques y para asegurar estado la tasa de transferencia de calor del agua 2,5 veces superior del aire promueve la absorción de agua, un importante diferencial económico que contribuye para aumentar el rendimiento y bajar los costos de faena | | | | | |
| | Enfriamiento | al agua se le podrá añadir un bactericida para reducir la contaminación cruzada durante el enfriamiento, enfriamiento por agua 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. diseñada para evitar que las verduras frescas, frutas, hongos comestibles y cultivos frescos la presión se reduce a un nivel en el que el agua comienza a hervir a 2°C. El proceso de ebullición elimina el calor del producto. Como efecto, los productos se pueden enfriar de 1 a 2°C en 20~30 minutos. El enfriamiento rápido y uniforme vida útil Ventajas del enfriamiento por vacío sin aceite, mantenimiento gratuito dentro de los 5 años, sin necesidad de filtro y cambio de aceite. Procesamiento de chorro de arena para asegurar una perfecta absorbilidad de la pintura del tipo deautomóvil, superficie más suave Los productos congelados que se vayan a descongelar los sacaremos a la cámara de refrigeración y los mantendremos a | | | | | |
| | Incompatibilida d entre los productos almacenados en refrigeración. | Temperatura de 2 a 6oC hasta su utilización Respetar las fechas de caducidad o consumo preferente y la duración de las comidas refrigeradas Verificar que las comidas almacenadas llevan la información necesaria para garantizar la conservacio n correcta Esta informacio n quedara reflejada en una etiqueta y como mínimo constara el nombre de la comida y la fecha de elaboración No congelar sobrantes, ni alimentos que hayan rebasado su fecha de consumo o que presenten síntomas claros de alteración. Tampoco se recongelara n alimentos que se hayan descongelado Descongelar o eliminar el hielo periódicamente. Vigilar la hermeticidad de las puertas | | | | | |

Los productos elaborados no se almacenarán conjuntamente con las materias primas por la posibilidad de contaminaciones cruzadas

Siempre que se utilice film plastico se supervisara antes de su uso las adecuadas condiciones de higiene tanto del plastico como del dispensador

Nunca deben almacenarse a temperatura ambiente productos que necesiten refrigeracio n para su correcta conservación.

Todos los productos se colocaran siempre sobre baldas o palets, nunca directamente sobre el suelo a estiba de los productos se realizara guardando las distancias minimas, unos centimetros, entre el suelo, techo, paredes, superficies de los serpentines o de los evaporadores y dejando pasillos o espacios libres que permitan inspeccionar la carga

ALIMENTOS POR

CONSERVACION DE Conservación de los alimentos por congelación

Durante el almacenamiento se deben revisar de forma especial los "sobrantes", ya que sus envases han sido abiertos y ya se han manipulado

Si los alimentos se introducen en envases del propio establecimiento, es preferible que e stos no sean de gran tamaño, para evitar que cada vez que se necesite un alimento se este continuamente sacando y entrando de las cámaras.

los envases de carton en que van algunos alimentos conviene retirarlos, en la medida de lo posible, antes de introducirlos en la ca mara, para facilitar el enfriamiento.

Para el almacenamiento de huevos frescos deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones: En la fase final de su comercialización, en las cocinas, los huevos deben guardarse en refrigeración. Debe guardarse la etiqueta de identificación de los huevos, con la indicación de la fecha de caducidad, hasta su consumo total. Es recomendable pegar la etiqueta en la balda de la cámara delante de la huevera