



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICION

MATERIA:

PREPARACION 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

Objetivo de la refrigeración de alimentos { someter los alimentos a la acción de bajas { para reducir o eliminar la actividad microbiana y enzimática
 para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento
 El frío es el procedimiento más seguro de conservación

Comportamiento de los vegetales durante la refrigeración { Refrigeración { conservación a corto plazo, se realiza a temperaturas próximas a 0° , “generalmente entre 2 y 5° en frigoríficos industriales, y entre 8 y 12° en frigoríficos domésticos”
 Congelación { 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 y afecten a los alimentos. { la congelación actúa a dos niveles: Disminuyendo la temperatura del alimento y disminuyendo la Aw
 Respiración { descomposición por oxidación de moléculas de sustratos complejos presentes normalmente en las células de plantas { se da la producción de energía y de moléculas intermedias
 Transpiración { paso del agua a través de las plantas, propiciado por la presión { contribuye a mantener el contenido de agua de la planta.
 Producción de etileno { sustancia natural hormona producida por las frutas { es fisiológicamente activo, ejerciendo influencia sobre la maduración y senescencia de las frutas
 Desarrollo { la producción de etileno en los tejidos vegetales se incrementa en el rango de temperatura de 0° a 25 ° Temperaturas mayores que 30 ° restringen drásticamente la síntesis y acción del etileno.

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR

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.

Las bacterias que deterioran los alimentos pueden crecer a temperaturas bajas, como las del refrigerador
 golpes, cortes, en general sin alteraciones graves, pero que suponen una disminución de la vida útil del alimento

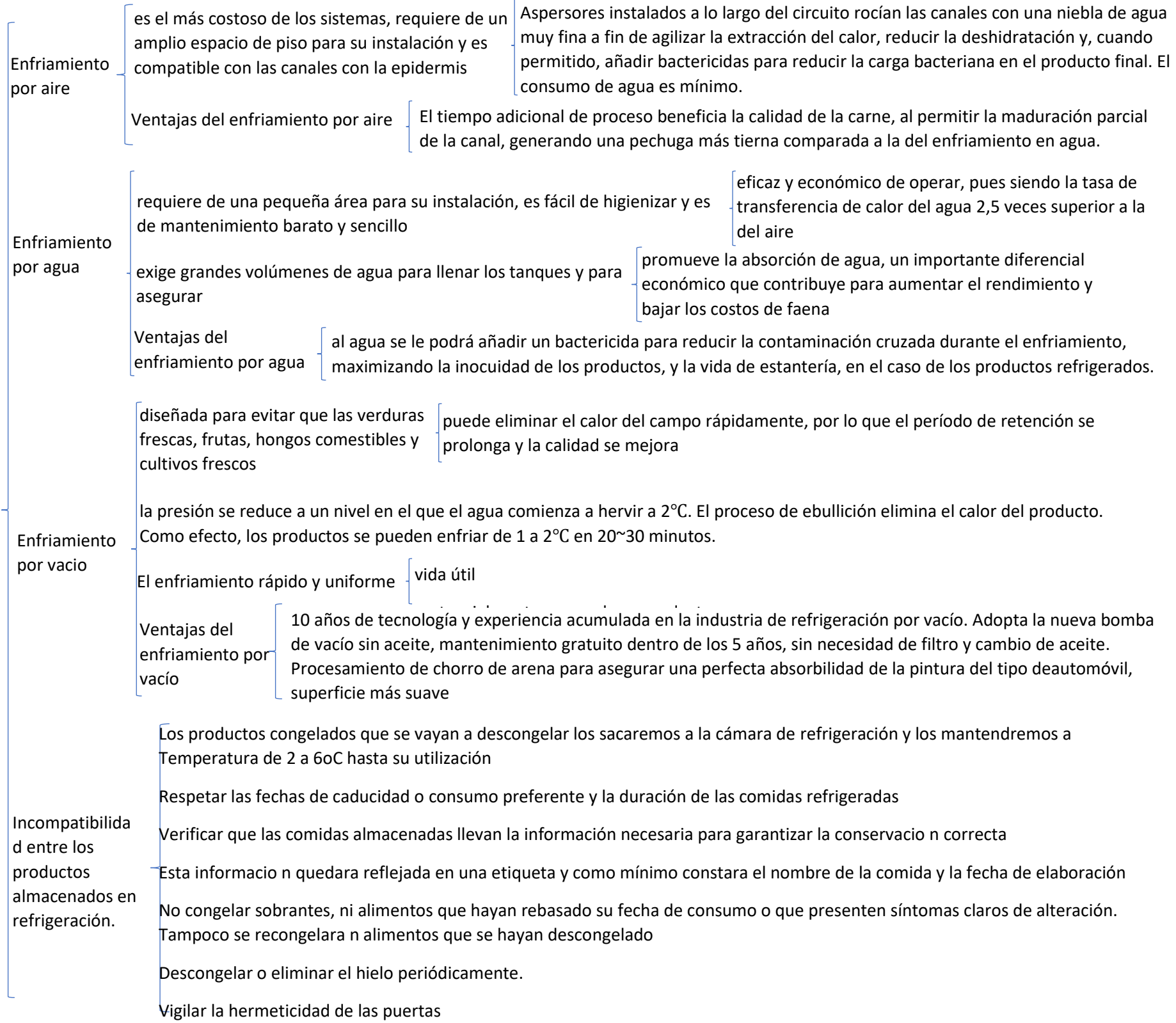
Comportamiento de las carnes en refrigeración { Modificaciones físicas durante la refrigeración { Mecánicas { golpes, cortes, en general sin alteraciones graves, pero que suponen una disminución de la vida útil del alimento
 Temperatura { las actividades químicas y enzimáticas doblan su velocidad cada 10°, y por lo tanto aceleran los procesos de descomposición
 La humedad { facilita el desarrollo de microorganismos
 El aire { por contener oxígeno puede alterar algunas proteínas produciendo cambios de color, facilitando la oxidación
 La luz { que afecta el color y a algunas vitaminas

Modificaciones durante la refrigeración debidas a microorganismos { refrigeración { técnica de conservación a corto plazo basada en las propiedades del frío para impedir la acción de ciertas enzimas y el desarrollo de microbios

{ congelación { permite la conservación a largo plazo y consiste en convertir el agua de los alimentos en hielo con gran rapidez y en almacenarlo a temperaturas muy bajas

{ 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



CONSERVACION DE ALIMENTOS POR Conservación de los alimentos por congelación

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

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

Nunca deben almacenarse a temperatura ambiente productos que necesiten refrigeración 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

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 estos 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 cámara, 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