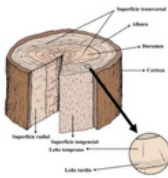


higroscopicidad

- La **higroscopicidad** es la capacidad de los materiales para absorber la humedad atmosférica.



ACTIVIDAD DEL AGUA



ALIMENTOS DE HUMEDAD INTERMEDIA

Q.F.B. YENI KAREN CANALES HERNANDEZ

Higroscopicidad

El material del envase mas atm de HR mayor que la del equilibrio migracion hacia el interior e incremento de Aw humedad externa producto deshidratado

Estos alimentos se describen por un contenido de agua de 25% y 50% y una Aw de 0.65 a 0.90. El valor maximo 0.86 el cual es suficiente para inhibir bacterias patogenas

son aquellos que pueden consumirse como tal sin necesidad de rehidratarlos para su consumo o refrigerarlos para su conservación

Es posible que un alimento tenga dos componentes: uno con 15% y otro con 25% de humedad. Se realiza una transferencia del de menor al de mayor porcentaje debido a las distintas Aw y no por el contenido



Se caracterizan por tener una larga vida de anaquel.



Los solutos de bajo peso molecular se seleccionan de acuerdo con sus solubilidad, eficiencia, sabor, compatibilidad, ph etc. Azucares, sales, polialcoholes y acidos

Estos productos se fabrican quitandole agua al producto o adicionandole solutos altamente hidratables que retienen agua y reducen Aw. La reduccion de contenido de agua provoca la concentracion de otras sustancias como de ciertos acidos que contribuyen ala estabilidad microbiana

