



JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ

YENI CANALES

QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

UDC

NUTRICION

ALIMENTOS DE HUMEDAD INTERMEDIA

Definición Alimentos de humedad de intermedia son aquellos que pueden consumirse como tal sin necesidad de rehidratarlos para su consumo o refrigerarlos para su conservación. Se caracterizan por tener una larga vida de anaquel. Existen muchas definiciones de estos productos. Por ejemplo, se establece que son aquellos que pueden consumirse como tal sin necesidad de rehidratarlos o refrigerarlos para su conservación. También se consideran materiales con un grado de humedad alto que no causan una sensación de sequedad, pero lo suficientemente bajo como para tener una vida de anaquel adecuada. Rehidratación o de enfriamiento para conservarse, por lo que son adecuados para zonas y países en donde la refrigeración no existe o es muy costosa. Los alimentos de humedad intermedia tienen una larga vida de anaquel y no necesitan de rehidratación o de enfriamiento para conservarse.



Congelamiento de los alimentos

La congelación permite conservar nuestros alimentos por largos periodos de tiempo. Gracias a las bajas temperaturas (inferiores a 24°C bajo cero) se detiene la actividad bacteriológica y enzimática que descompone los alimentos. Para obtener buenos resultados y garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, es importante tener en cuenta algunas recomendaciones:

- Los congeladores funcionan mejor cuando están llenos y existe poco espacio entre los alimentos.
- Al igual que en la nevera, se aconseja abrir la puerta del congelador la menor cantidad de veces posible, para evitar que la temperatura varíe.
- Para congelar alimentos utilizar recipientes con tapadera, de plástico para uso alimentario, cristal apto para este fin o bolsas plásticas para congelación (no sirve cualquier bolsa de plástico). El objetivo de congelarlos dentro de un recipiente es evitar que los vapores del alimento escapen hacia el exterior y el alimento se deshidrate dado que puede afectar a su sabor y textura.



contaminación cruzada.

La contaminación directa es **uno de los grandes peligros** a los que nos enfrentamos a la hora de ingerir alimentos. Resulta especialmente llamativo que sea un peligro alimentario desconocido para la mayor parte de la población, cuando **puede tener consecuencias negativas para nuestra salud.**

La contaminación cruzada puede darse de manera **directa o indirecta**. La **contaminación cruzada directa** se produce cuando **los alimentos entran en contacto y se contaminan entre sí** (alimentos cocinados contaminan alimentos crudos, por ejemplo) y la **contaminación cruzada indirecta** se produce **cuando los utensilios de cocina contaminados entran en contacto con alimentos** crudos o cocinados

