



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

DE QUE SE TRATA LA CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

07 DE MAYO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

¿DE QUÉ TRATA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS?

La conservación de los alimentos evita el crecimiento de microorganismos (como las levaduras) u otros microorganismos (aunque algunos métodos funcionan introduciendo bacterias u hongos benignos en los alimentos), además de reducir la oxidación de las grasas que causan rancidez. La conservación de los alimentos también puede incluir procesos que inhiban el deterioro visual, como la reacción de pardeamiento enzimático en manzanas después de que se cortan durante la preparación de alimentos.

Muchos procesos diseñados para conservar los alimentos implican más de un método de conservación de alimentos. Preservar la fruta convirtiéndola en mermelada, por ejemplo, implica hervir (para reducir el contenido de humedad de la fruta y matar las bacterias.), azúcar (para evitar que vuelva a crecer) y sellar dentro de un frasco hermético (para evitar la recontaminación). Se ha demostrado que algunos métodos tradicionales de conservación de alimentos tienen una menor aportación de energía y huella de carbono, en comparación con los métodos modernos.

TIPOS DE CONSERVACIÓN

- CURADO
- ESTERILIZACIÓN
- REFRIGERACIÓN
- CONGELACIÓN
- HERVIDO
- CALENTADO
- AZUCARADO
- DECAPADO
- LEJÍA
- ENVASADO
- FERMETACIÓN
- ESTOFDO
- ENTERRADO

- PASTEURIZACIÓN
- ENVASADO AL VACÍO
- ADITIVOS ALIMENTARIOS ARTIFICIALES
- IRRADIACIÓN
- ELECTROPORACIÓN DE CAMPO ELÉCTRICO PULSADO
- ATMÓSFERA MODIFICADA
- PLASMA NO TERMAL
- CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS A ALTA PRESIÓN
- BIOPRESERVACIÓN
- TECNOLOGÍA DE OBSTÁCULOS

