



**Nombre del alumno:** Silvia Itzel Calderón Pulido

**Nombre del profesor:** Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:** Súper nota

**Materia:** Preparación y conservación de alimentos

**Grado:** Cuarto cuatrimestre

**Grupo:** A

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de Octubre del  
2021

# CALIDAD DE UN ALIMENTO:

## 2.6 Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento:

Los factores intrínsecos son la actividad de agua ( $A_w$ ), acidez (pH), potencial de óxido-reducción (Eh), composición química del alimento (nutrientes) y otros. Los factores extrínsecos más importantes son la humedad del medio y la temperatura. Los microorganismos necesitan de "agua disponible" para crecer.



## 2.7 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.



## 2.8 Hechos históricos de la conservación de alimentos:

Los primeros procesos de conservación fueron a través de la salación de los alimentos, desde la época de los Sumerios hace unos 5,000 años. Más tarde surgieron otros procedimientos como la conservación en aceite, el ahumado, el secado al sol y las fermentaciones naturales para algunas bebidas.



## 2.9 Bases de la preservación de alimentos:

Los métodos de preservación de alimentos que destruyen las bacterias son bactericidas; éstos incluyen la aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación. Otros métodos como la deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, salado y encurtido retardan el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras; son bacteriostáticos.



## 2.9.1 Modo de acción de los principales mecanismos de conservación:



## Bibliografía:

UDS.2021. Preparación y conservación de alimentos. Utilizado el 15 de Octubre del 2021.PDF

[URL:https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/013d5860e7a2f7ef6fd5d92f1f2a44b0-LC-LNU405.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/013d5860e7a2f7ef6fd5d92f1f2a44b0-LC-LNU405.pdf)