

Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías Bartolón

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Preparación y conservación de alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 4° cuatrimestre

Grupo: “A”

Comitán de Domínguez Chiapas, 26 de octubre del 2021.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

Objetivo de la refrigeración de alimentos

Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas

Para

reducir o eliminar la actividad microbiana y enzimática

mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento

El frío es el procedimiento más seguro de conservación

Comportamiento de los vegetales durante la refrigeración

Bajas temperaturas

Refrigeración

es un método y técnica de conservación a corto plazo, permite mantener a los productos en niveles bajos de temperatura y de proliferación de bacterias

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 (-20°C a -22°C)

Respiración, Transpiración, Producción de etileno, Desarrollo

Respiración

descomposición por oxidación de moléculas de sustratos complejos

Transpiración

Perdida de agua en las plantas

Producción del etileno

sustancia natural hormona producida por las frutas

Comportamiento de las carnes en refrigeración

Pueden perder calidad, pero no enferman

Bacteria que crece a temperaturas bajas

Listeria monocytogenes

Todo esto se reduce a ser cuestión de calidad versus inocuidad

