



Nombre de la alumna: Sarina López González.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Súper nota

Materia: Preparación y conservación de alimentos.

Grado: 4° Cuatrimestre

3.5 Enfriamiento por agua

✚ Enfriador de agua (chiller)

VENTAJAS

- ✓ Requiere de una pequeña área para su instalación
- ✓ Fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo.
- ✓ Es más eficaz y económico de operar
- ✓ exige grandes volúmenes de agua para llenar los tanques
- ✓ Compatible con canales con o sin la epidermis



Durante el desplazamiento, sopladores de aire mantienen las canales en constante agitación, lo que agiliza el descenso de:

TEMPERATURA

Maximiza la reducción de la carga orgánica

MICROBIOLÓGICA

Mejora, significativamente, la limpieza y la apariencia del producto final



3.5.1 Ventajas del enfriamiento por agua

Proceso considera factores como la velocidad de pre-enfriado junto con la temperatura final del producto.

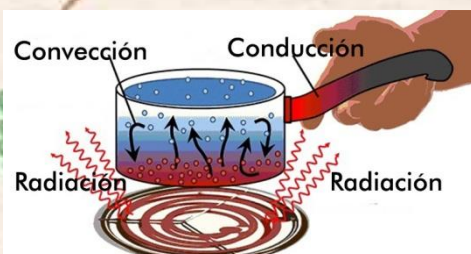
✓ SISTEMAS DE PREENFRIAMIENTO

El producto es enfriado por medio de inmersión o riego, pues gracias al contacto entre este elemento líquido con la superficie del producto es que se logra obtener una temperatura que sea muy similar al del agua



✓ TRANSFERENCIA POR CALOR

Durante el enfriamiento de frutas individuales, el calor se mueve del interior a la superficie, principalmente por conducción; es decir que el calor se transfiere a través de un material fijo.



3.6 Enfriamiento por vacío

(Enfriador al vacío, máquina de enfriamiento al vacío), que está diseñada para evitar que las verduras frescas, frutas, hongos comestibles y cultivos frescos se descompongan en el proceso de recolección



✓ REFRIGERACION

El sistema es más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más



✓ ENFRIAMIENTO

Da como resultado una vida útil sustancialmente mayor de su producto. Ahorra en costos de energía, ya que el proceso de enfriamiento al vacío es mucho más efectivo



3.6.1 Ventajas del enfriamiento por vacío

- ✦ 10 años de tecnología y experiencia acumulada en la industria de refrigeración por vacío.
- ✦ Fabricante de enfriadores al vacío en China adopto el proceso de chorro de arena.
- ✦ Garantía de 3 años basada en la nueva tecnología de bomba seca.
- ✦ Adopta la nueva bomba de vacío sin aceite, mantenimiento gratuito dentro de los 5 años.
- ✦ 1% de galga de precisión, más precisión en el control de temperatura.
- ✦ Procesamiento de chorro de arena para asegurar una perfecta absorbibilidad.
- ✦ Diseño de ajuste de energía continuo en el compresor, alta eficiencia y ahorro de energía, amigable con el medio ambiente.



3.7 Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración

- Respetar las fechas de caducidad o consumo preferente y la duración de las comidas refrigeradas (5 días).
- Verificar que las comidas almacenadas llevan la información necesaria para garantizar la conservación correcta.
- La información en una etiqueta, constara el nombre de la comida y la fecha de elaboración.
- No congelar sobrantes, ni alimentos que hayan rebasado su fecha de consumo.
- Controlar la temperatura de las cámaras para que los alimentos se encuentren en temperatura adecuada.
- Descongelar o eliminar el hielo periódicamente.
- Vigilar la hermeticidad de las puertas (gomas y manillas).
- Las instalaciones de conservación.
- Todos los productos congelados deben estar envasados.
- Aplicar el Procedimiento de limpieza y desinfección.



3.8 Conservación de los alimentos por congelación

✓ ALMACENAMIENTO DE HUEVOS

- ✚ En las cocinas, los huevos deben guardarse en refrigeración.
- ✚ Debe guardarse la etiqueta de identificación de los huevos, con la indicación de la fecha de caducidad, hasta su consumo total.
- ✚ Sacar de la cámara únicamente los huevos que vayan a utilizarse. El sacarlos de la nevera, volverlos a meter y volverlos a sacar, supone someterlos a oscilaciones bruscas de temperatura que van a afectar negativamente a su salubridad y a su calidad.
- ✚ Deben colocarse con su polo agudo o extremo hacia abajo. Si se almacenan con otros alimentos deben evitarse los contactos entre ellos. Normalmente suele emplearse la cámara de frutas y verduras o la de fiambres o lácteos para su conservación.



Bibliografía

UDS. (SEPTIEMBRE-DICIEMBRE de 2021). Obtenido de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4e9cb9183d97ad746aada0d3.pdf>