



PASIÓN POR EDUCAR

**Nombre de alumno: Felipe de Jesús
López Avendaño.**

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

**Nombre del trabajo: ENSAYO SOBRE
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR
TRATAMIENTO TÉRMICO.**

PASIÓN POR EDUCAR

**Materia: Preparación y conservación
de los alimentos.**

Grado: 4 Cuatrimestre.

Grupo: Nutrición “A”.

Comitán de Domínguez Chiapas a 26/11/2021.

Conforme va pasando los años, la humanidad se ha dado cuenta cada vez más acerca de importancia biológica que tienen los alimentos dentro del organismo, ya que cada vez hay más información acerca de ellos, y todo ello gracias a grandes investigadores de la comunidad científica alimentaria, que se han encargado de informar a la población en general que los alimentos son una necesidad básica para perpetuar la vitalidad del ser humano, por lo que hoy en día con dicha información, muchas personas han vuelto de estos un producto que ha podido ayudar a capitalizar a muchas personas, por lo que en la actualidad el alimento es considerado como el comercio de compra-venta más grande del mundo, es por ello, que la necesidad de conservar a los alimentos ha sido muy importante, tanto como para su venta, como para conservar alimentos en el mismo hogar para un consumo prolongado, e inclusive inhibir microorganismos presentes. Debido a que existen persona de la sociedad actual que aún no conocen técnicas distintas a las tradicionales, como lo son la refrigeración, la cocción, entre otros, en este ensayo daré a conocer información valiosa acerca de diferentes métodos que son importantes de conocer y útiles para poder conservar a ciertos alimentos de manera térmica, que dicha información se le puede sacar mucho provecho de esto.

En la actualidad, existe gran variedad de alimentos, los cuales tienen cada uno de ellos diferentes formas de conservación y de ayudar a permanecer su inocuidad, esto debido a que cada tipo de alimento posee propiedades físicas y químicas diferentes, los cuales, ciertos investigadores han descubierto que dependiendo de qué tipo de alimento sea, puede inclusive a que reaccionen de diferente manera a ciertas temperaturas.

Existen procesos de conservación de manera térmica, que ayudan a inhibir microorganismos, a preservar alimentos, e inclusive a cambiar la consistencia de ellos.

Unos ejemplos de este tipo de procesos son: el escaldado, (UDS, 2021) “produce un ablandamiento en el alimento que facilita el pelado, en el caso de los tomates, la limpieza y su posterior envasado.”, del cual existen dos tipos; el escaldado por vapor y el escaldado por agua, por otro lado, está la pasteurización, (UDS, 2021) “es el proceso de calentamiento de líquidos (generalmente alimentos) con el objeto de la reducción de los elementos patógenos, tales como bacterias, protozoos, mohos y levaduras, etc que puedan existir”, el cual existen dos tipos de procesos, los cuales son; el proceso de batch y el proceso de flujo continuo, también esta otro proceso, el cual es la esterilización “El objetivo de la esterilización de alimentos envasados en recipientes herméticos es la destrucción de todas las bacterias contaminantes, incluidas sus esporas sin alterar significativamente las características organolépticas y nutricionales del producto original”, de los cuales existen distintos tipos, ya sea de productos envasados y no envasados, por lotes, sistemas continuos, por UHT.

De acuerdo a todo el acontecido, puedo concluir con que gracias a este tipo de métodos, si se aplicara en la mayoría de los hogares no se desperdiciaría tanto alimento tirado a la basura debido a que se echan a perder, es por ello que considero importante tomar en cuenta estos procesos para inclusive ahorrar dinero y mantener a los alimentos dentro de los requisitos de la inocuidad alimentaria.

Bibliografía

UDS. (26 de 11 de 2021). Obtenido de UDS:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eecb9183d97ad746aada0d3.pdf>

UDS. (26 de 11 de 2021). Obtenido de UDS: es el proceso de calentamiento de líquidos

(generalmente alimentos) con el objeto

