



**Nombre de alumno: Damaris  
Gabriela Pérez Santizo.**

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

**Nombre del trabajo: ENSAYO**

**Materia: Preparación de alimentos**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Grado: 4**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a **25 Noviembre de 2021**

## **CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO**

### INTRODUCCIÓN:

La conservación de los alimentos es el conjunto de procesos realizados en sus distintas fases del productor a la mesa, destinados a garantizar la vida e higiene de los alimentos. Las diferentes fases por las que puede pasar un alimento son la producción, transporte, venta y consumo final.

La conservación de los alimentos puede realizarse por frío, por calor, por curado o por métodos químicos.

### DESARROLLO:

El escaldado es una etapa muy empleada en las industrias alimentarias. En este caso el principal objetivo consiste en la inactivación de enzimas y se suele realizar como etapa previa a procesos de congelación. El tiempo necesario para el escaldado varía entre 30 segundos y dos o tres minutos.

El escaldado consiste en una primera fase de calentamiento del producto a una temperatura de entre 70° C y 100° C; a esta etapa le sigue otra que consiste en mantener el alimento durante un periodo de tiempo que suele variar entre 30 segundos y dos o tres minutos a la temperatura deseada.

Los equipos de escaldado pueden trabajar de dos maneras distintas: con vapor o con agua caliente.

Agua. El alimento se introduce directamente en el agua. El inconveniente es que con algunos alimentos se produce una pérdida de nutrientes hidrosolubles.

Vapor. El alimento se somete a la acción del vapor de agua. Esta técnica presenta la ventaja de que la pérdida de nutrientes es menor que el caso anterior.

La pasteurización es un proceso tecnológico que se lleva a cabo mediante el uso de calor. Es un tratamiento térmico suave, aspecto que lo diferencia de la esterilización, mucho más intenso. Su principal objetivo es la eliminación de patógenos en los alimentos para alargar su vida útil. La pasteurización emplea temperaturas bajas pero que aseguran la eliminación de patógenos, aunque algunos puedan aguantarlas y resistirlas. El valor nutricional de los alimentos y sus características organolépticas no se ven tan alteradas.

El objetivo es hacer que los productos sean seguros para el consumo y que tengan una vida útil más prolongada.

Hay dos tipos de procesos de pasteurización: el primero es el que somete el producto a altas temperaturas en un breve periodo de tiempo y se usa en los líquidos a granel como la leche, zumos de fruta o cerveza. El segundo tratamiento, denominado ultra-altas temperaturas (UHT), es un proceso de flujo continuo y la temperatura utilizada es más elevada que en el primer proceso, puede rondar los 138°C durante un periodo de dos segundos. Es adecuado para alimentos líquidos un poco ácidos, como los zumos de frutas y zumos de verduras.

Los alimentos líquidos en grandes cantidades se pueden pasteurizar pasándolos a través de cambiadores de calor de placa, que constan ordinariamente de cuatro etapas)

- Pre calefacción (regeneración)

- Calefacción

- Retención

- Enfriamiento Pasteurizadores de este tipo se encuentran en el mercado con capacidades de hasta 35000 litros por hora y entre los equipos auxiliares se incluyen los desodorizadores de expansión al vacío para la nata.

El método discontinuo en tanques consiste en pasteurizar la leche en tanques individuales de capacidad variable. El pasteurizador discontinuo se compone de un recipiente interior en el que se calienta la leche, se mantiene a la temperatura necesaria y, por lo general, se enfría parcialmente. Este recipiente es de acero inoxidable y está rodeado por una cubierta aislante externa. El espacio entre el recipiente interior y la cubierta externa forma una camisa a través de la que se puede hacer pasar el medio calentador o enfriador. Puede emplearse como medio calentador vapor a la presión atmosférica y en este caso la camisa tiene una salida libre.

## CONCLUSIÓN:

Para concluir nuestro tema, es importante reconocer el gran valor de las conservaciones de nuestros alimentos, ya que muchas veces contienen agentes patógenos que podríamos llegar a consumir sin darnos cuenta hasta el día en el que se desarrollen en nuestro organismo. Existen muchas formas de conservar un alimento dependiendo de sus propiedades, como mencionaba al principio pueden ser conservaciones por medio de calor, secado o frío.

## Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/>