



Nombre de alumno: Brenda Margarita Hernández Díaz

Nombre del profesor: Prof. Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: métodos de conservación por refrigeración

Materia: Preparación y conservación de los alimentos

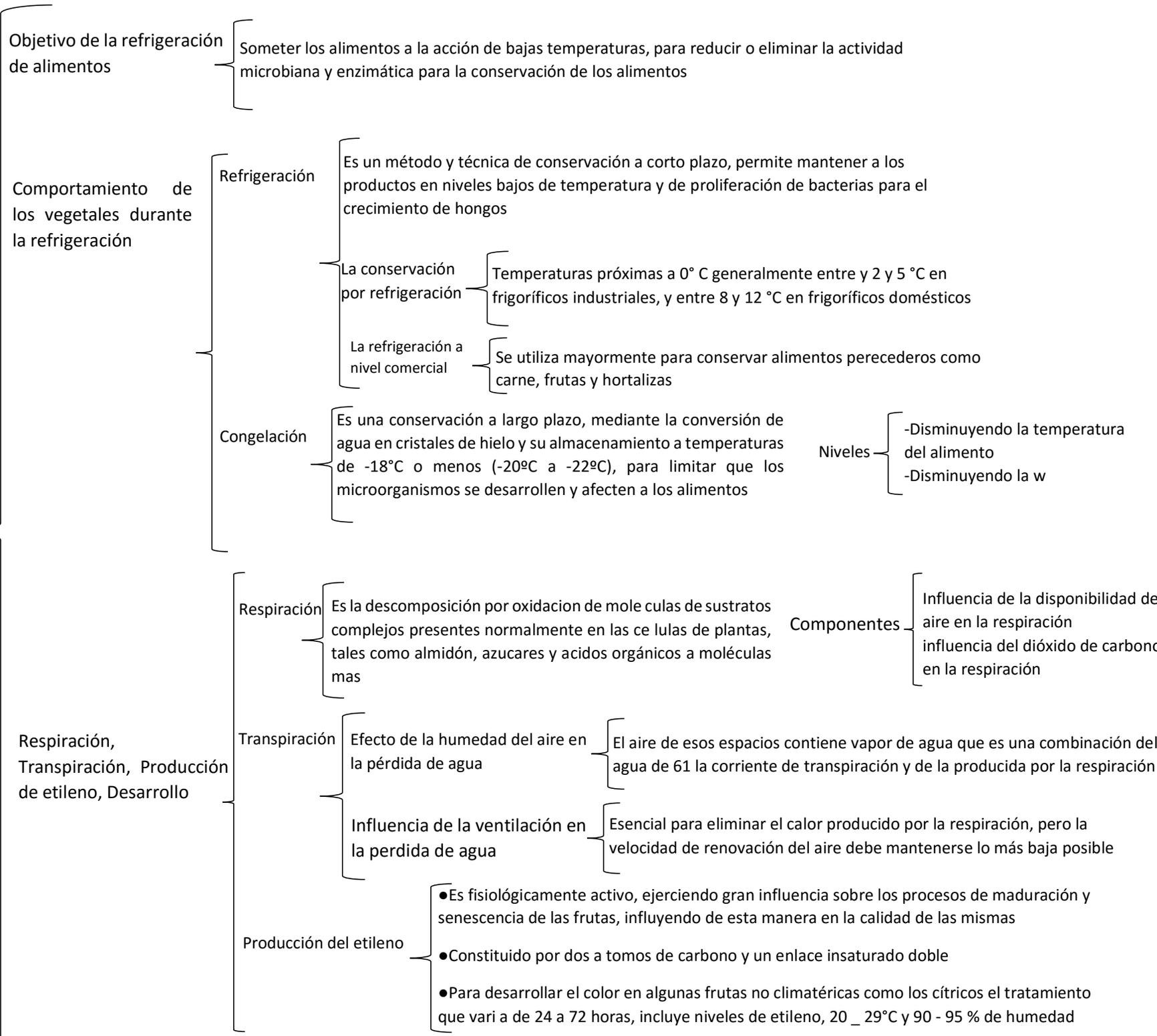
PASIÓN POR EDUCAR

Grado: Cuarto cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de septiembre de 2021

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACION



Comportamiento de las carnes en refrigeración

Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo en el refrigerador o en el congelador pueden perder calidad, y las bacterias que deterioran los alimentos pueden crecer a temperaturas bajas, como las del refrigerador

Modificaciones físicas durante la refrigeración

- Mecánicas { golpes, cortes, en general sin alteraciones graves
- Temperatura { Las actividades químicas y enzimáticas doblan su velocidad cada, y por lo tanto aceleran los procesos de descomposición
- La humedad { facilita el desarrollo de microorganismos
- El aire { Por contener oxígeno puede alterar algunas proteínas produciendo cambios de color, facilitando la oxidación, etc.

Modificaciones durante la refrigeración debidas a microorganismos

El alimento se conservara en temperaturas próximas a los grados centígrados, pero no por debajo

Congelación

Permite la conservación a largo plazo y consiste en convertir el agua de los alimentos con hielo

Ultracongelación

Desciende la temperatura del alimento mediante diferentes procesos como aire frío, placas o inmersión en líquidos a muy baja temperatura

Enfriamiento por aire

Requiere de un amplio espacio de piso para su instalación y es compatible con las canales con la epidermis, siendo de configuración vertical, por la parte inferior ingresan las canales evisceradas, y mientras el transportador serpentea de forma ascendente hacia la salida y el tiempo de proceso puede ser hasta 2,5 veces más largo que el del enfriamiento en agua, y la merma puede alcanzar 2,5% del peso inicial

Ventajas del enfriamiento por aire

Beneficia la calidad de la carne, al permitir la maduración parcial de la canal

Bibliografías:

<https://hardzone.es/2013/12/22/refrigeracion-liquida-vs-por-aire-cual-merece-mas-la-pena>
empresas.net/Industria-Carnica/Articulos/133103-Preferencias-comportamiento-percepcion-carne-productos

<https://www.carel.mx/what-s-refrigeration->