



Nombre del alumno: Olaguez Ramírez Brenda Leticia

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Conservación de alimentos por refrigeración

Materia: Preparación y conservación de alimentos

Grado: 4° A

Grupo: LNU

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de Octubre de 2021.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

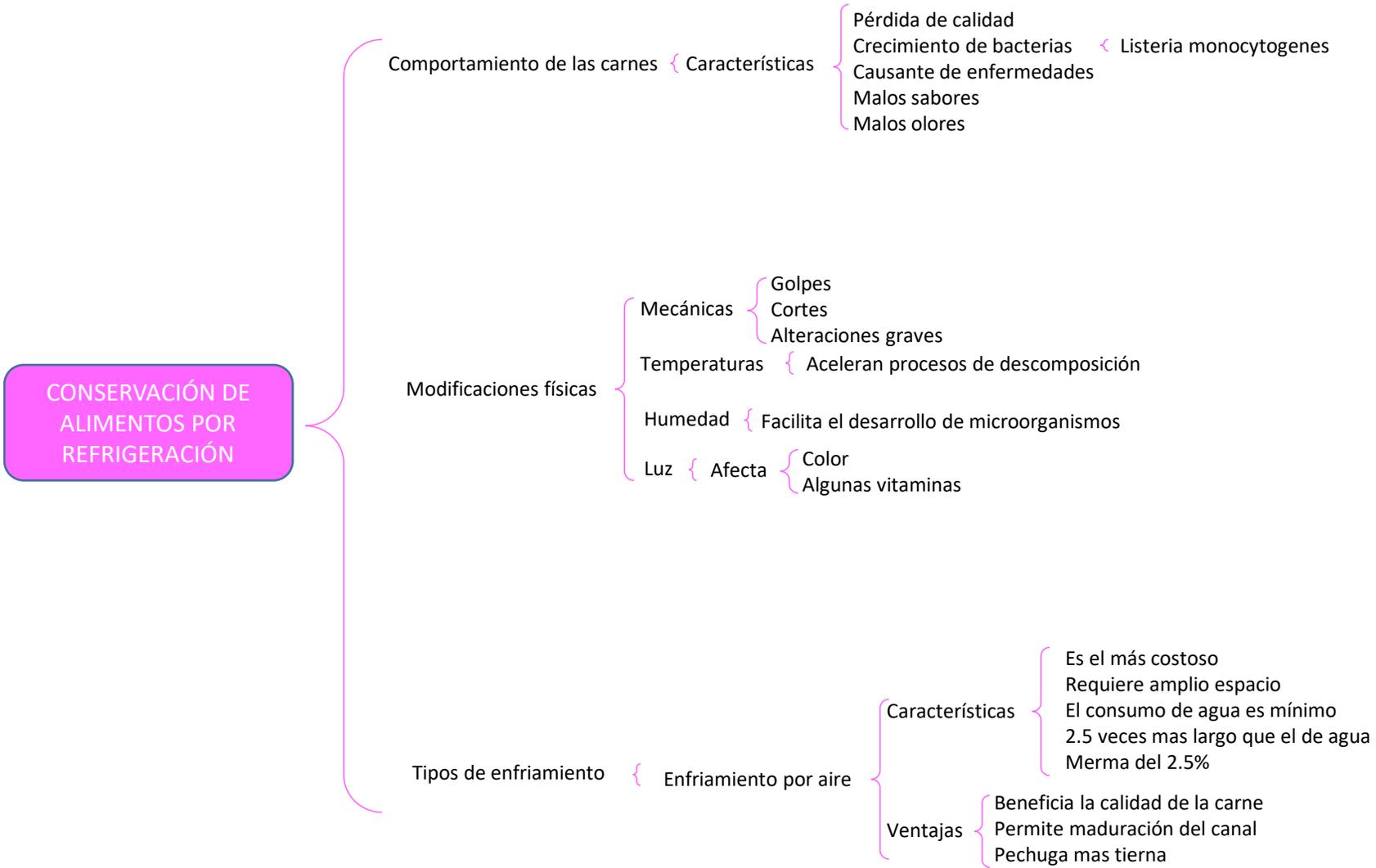
Objetivo { Reducir { Actividad microbiana
Actividad enzimática
Mantener { Condiciones físicas
Condiciones químicas

Características { Método mas seguro
Método confiable
Es económico

Tipos { Refrigeración { Características { Es a corto plazo
No elimina bacterias
Frena el crecimiento microbiano
Modifica poco { Características sensoriales
Valor nutritivo
Se realiza { Generalmente { 0° C
Refrigeradores domésticos { 8 y 12°C
Refrigeradores industriales { 2 y 5° C

Tipos { Congelación { Características { Es a largo plazo
Impide proliferación de bacterias
Temperatura { - 18° C
Niveles { Disminuye la temperatura
Disminuye la Aw

Procesos fisiológicos normales { Respiración { Características { Descomposición por oxidación
Produce energía
Mantiene suministro { ATP
Ejemplo { Fotosíntesis
Influencia del aire { Con presencia de oxígeno { Fotosíntesis
Sin presencia de oxígeno { Fermentación
Transpiración { Características { Pérdida de agua
Comienza a secarse
Influencias en la pérdida de agua { Humedad { Más húmedas menos pérdida de agua
Ventilación { Más aire más pérdida de agua
Tipo de producto { Relación superficie-volumen del alimento
Producción de etileno { Aumenta con { La madurez
El daño físico
La temperatura
Enfermedades
Conlleva a { Menos vida de anaquel del producto



Referencias

UDS. (Septiembre-Diciembre 2021. Preparación y conservación de alimentos. México. UDS.

Obtenido de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eeeb9183d97ad74>

6 aada0d3.pdf