

**Nombre de alumno: Roxana Belen  
López López**

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

**Nombre del trabajo:**

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

**Grado: cuarto cuatrimestre**

**Grupo: "A"**

# Escaldado

Este tratamiento forma parte de una etapa previa a otros procesos que tiene como principal objetivo inactivar enzimas, aumentar la fijación de la clorofila y ablandar el producto para favorecer su posterior envasado.

**El escaldado consiste en una primera fase de calentamiento del producto a una temperatura de entre 70° C y 100° C**

De lo contrario se contribuye a la proliferación de microorganismos termófilos, resistentes a la temperatura. Durante pocos minutos a una temperatura de 95-100C. ¿El tiempo de calentamiento depender? del método utilizado, de la temperatura y de las propiedades físicas del producto, por ejemplo el tamaño, la forma, textura o madurez. Además, el riesgo de contaminación por bacterias termófilas en los tanques que pueden contaminar los alimentos es mayor.

Escaldadores por vapor. De esta forma se desprende más fácilmente la piel del alimento, porque el vapor a una elevada temperatura ocasiona su descompresión. Existen escaldadores de vapor industriales que constan de una cinta de tela metálica, que transportan el alimento a través de una cámara o túnel que inyecta vapor. Otros escaldadores más modernos y eficientes son cámaras cerradas donde se introduce el alimento y, al cabo de un tiempo, la pieza queda escaldada.

El escaldado con vapor ofrece la ventaja de que provoca un menor arrastre de los nutrientes y solutos de las hortalizas . El alimento puede sufrir daños, y el tiempo y la temperatura son más difíciles de controlar. Escaldadores por agua. Además, produce un proceso de lixiviación o pérdida de ácidos, minerales y vitaminas en los alimentos.

La técnica de escaldado consiste en una cocción breve de los alimentos. Se pone agua a calentar y, cuando rompe a hervir, se meten en la olla los alimentos durante un espacio de tiempo breve, que suele ser de ir desde unos pocos segundos hasta, como máximo, 3 o 4 minutos



# Pasteurización

La pasteurización es el proceso de calentamiento de líquidos con el objeto de la reducción de los elementos patógenos, tales como bacterias, protozoos, mohos y levaduras, etc que puedan existir. El proceso recibe el nombre en honor de su descubridor, el científico francés Louis Pasteur . La primera pasteurización se completó el 20 de abril de 1882 y se realizó por Pasteur y Claude Bernard.

Objetivo de la pasteurización.

Uno de los objetivos del tratamiento es la esterilización parcial de los líquidos alimenticios, alterando lo menos posible la estructura física y los componentes químicos de éste. Tras la operación de pasteurización los productos tratados se sellan herméticamente con fines de seguridad. A diferencia de la esterilización, la pasteurización no destruye las esporas de los microorganismos ni tampoco elimina todas las células de microorganismos termofílicos. El avance científico de Pasteur mejoró la calidad de vida al permitir que productos como la leche pudieran transportarse sin descomponerse.

En la pasteurización no es el objetivo primordial la «eliminación de los elementos patógenos» sino la disminución de sus poblaciones, hasta niveles que no causen intoxicaciones alimentarias .

## Proceso HTST

Este método es el empleado en los líquidos a granel: leche, zumos de fruta, cerveza, etc. Por regla general es la más conveniente ya que expone al alimento a altas temperaturas durante un periodo breve de tiempo y además la industria necesita poco equipamiento para poder realizarla, reduciendo de esta manera los costes de mantenimiento de equipos. Entre las desventajas está la necesidad de personal altamente calificado capaz de realizar controles intensos sobre la producción. Existen dos métodos distintos bajo la categoría de pasteurización HTST: en «batch» y en «flujo continuo».

•Pre calefacción La leche entra después en la sección de retención de la temperatura De allí pasa a la sección de agua fría o directamente a la sección de enfriamiento final, en donde por medio del agua o salmueras heladas, se lleva a una temperatura inferior a 10 C.

Equipos empleados en la pasteurización de productos envasados.

PASTEURIZACIÓN DISCONTINUA.

La temperatura de pasteurización es de 63°C

La pasteurización a baja temperatura y tiempo prolongado es a 63°C durante 30 minutos, mientras que la que se utiliza a alta temperatura y corto tiempo es de 72°C durante 15 segundos.



