

**Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías
Bartolón**

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

Nombre del trabajo: Supernota

PASIÓN POR EDUCAR

**Materia: Preparación y conservación de
alimentos**

Grado: 4° cuatrimestre

Grupo: "A"

Conservación de alimentos por tratamiento térmico

Escaldado

puede considerarse una cocción en sí o una precocción, en cualquier caso, es una técnica utilizada para obtener los siguientes resultados: conservar el color de algunas verduras, quitar la piel de algunas verduras y frutos secos, reducir su sabor amargo o reducir el volumen de los alimentos

objetivo

La principal función del escaldado es la inactivación enzimática, pero no la única. Se registran otros efectos en los alimentos como: Se lleva a cabo una limpieza del alimento, se eliminan el polvo y los gases superficiales y el alimento adquiere una nueva tonalidad.

Pasteurización

es un proceso térmico que es realizado en líquidos con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos que puedan contener. Debido a las altas temperaturas la gran mayoría de los agentes bacterianos mueren.



Objetivo

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



Tipos

Existen tres tipos de procesos bien diferenciados: pasteurización VAT o lenta, pasteurización a altas temperaturas durante un breve período (HTST, High Temperature/Short Time) y proceso a altas temperaturas (UHT, Ultra-High Temperature).



Proceso VAT: Fue el primer método de pasteurización, aunque la industria alimentaria lo ha ido renovando por otros sistemas más eficaces. El proceso consiste en calentar grandes cantidades de leche en un recipiente estando a 63 °C durante 30 minutos, para luego dejar enfriar lentamente. Debe pasar mucho tiempo para continuar con el proceso de envasado del producto, a veces más de 24 horas.

Proceso HTST: Este método es el empleado en los líquidos a granel, como la leche, los zumos de fruta, la cerveza, etc. Por regla general, es el más práctico, ya que expone al alimento a altas temperaturas durante un período breve y además se necesita poco equipamiento industrial para poder realizarlo, reduciendo de esta manera los costes de mantenimiento de equipos.

Proceso UHT: El proceso UHT es de flujo continuo y mantiene la leche a una temperatura superior más alta que la empleada en el proceso HTST, y puede rondar los 138 °C durante un período de al menos dos segundos. Debido a este muy breve periodo de exposición, se produce una mínima degradación del alimento.