



Nombre de alumno: Roxana Belen López López

Nombre del profesor: Luz elena Cervantes Monroy

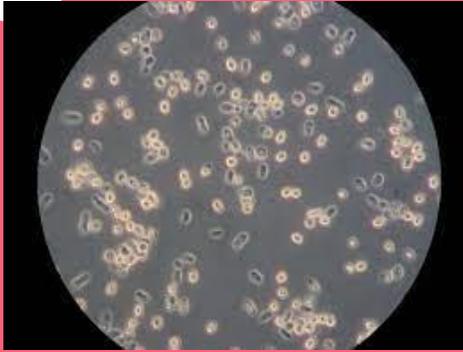
Nombre del trabajo: Super nota

Materia: Preparación y conservación de los alimentos

Grado: cuarto cuatrimestre

Grupo: "A"

DESARROLLO MICROBIANO



La microbiología de los alimentos es la parte de la microbiología que trata de los procesos en los que los microorganismos influyen en las características de los productos de consumo alimenticio humano o animal. La microbiología de alimentos, por consiguiente, engloba aspectos de ecología microbiana y de biotecnología para la producción.

Se pueden distinguir tres aspectos diferentes en la microbiología de alimentos: 1.- Los microorganismos como productores de alimentos
2.- Los microorganismos como agentes de deterioro de alimentos



Existen una serie de factores que «dirigen esta selección» que determinan lo que se denomina resistencia a la colonización de un alimento. Estos factores son:

Factores intrínsecos, Tratamientos tecnológicos, Factores extrínsecos, Factores implícitos

Cuando un microorganismo se encuentra en la superficie o en el interior de un alimento, actúan sobre él todos los factores físicos o químicos debidos a la composición del alimento en sí y a las condiciones en las que se encuentra. En este sentido, los factores que afectan al crecimiento bacteriano en los alimentos son parcialmente equivalentes a los factores de resistencia a la colonización microbiana de un alimento.



CONSERVACION DE ALIMENTOS



Existen muchos factores que pueden afectar a la calidad de los alimentos o causar su deterioro. Para evitarlo y prevenir posibles intoxicaciones, sigue nuestros consejos para conservar y preparar tus alimentos.

Los tipos de conservación de los alimentos se clasifican en:

Conservación por frío: Refrigeración, Congelación, Ultracongelación



Conservación por calor Escaldado, Pasteurización, Esterilización,

Métodos químicos Salazón, Ahumado, Acidificación, Escabechado
Otros métodos de conservación de alimentos Deshidratación, Liofilización,
Dsecación, Irradiación, Envasado al vacío



HECHOS HISTORICOS DE LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

El ser humano siempre ha necesitado disponer de alimentos, evidentemente, pero no siempre ha podido almacenarlos durante más tiempo del que duran en su forma natural. Este ha sido uno de los motivos del carácter nómada de nuestra especie.

Los orígenes de la conservación Existen algo de debate sobre cuál fue la primera técnica de conservación de alimentos: para unos fue el secado y para otros la fermentación. Dentro del secado tenemos técnicas como el secado al sol, mediante calor, con aire o con sa

Técnicas modernas 48 La conservación de alimentos mejoró mucho a partir de la industrialización allá por el siglo XIX. Uno de los personajes más importantes en este aspecto fue Nicolás Appert. Este señor, descubrió que al calentar los alimentos dentro de un recipiente de vidrio sellado con corcho, los alimentos duraban mucho más tiempo

Desde el siglo XX han ido apareciendo otras técnicas como el uso de conservantes químicos o el uso de recipientes más asépticos, como el tetrabrik o los envases de latón. No obstante, el uso de conservantes en la alimentación cada vez tiene más detractores, así como el uso de plástico, por lo que está aumentando la tendencia del uso de las técnicas tradicionales.

BASES DE LA PRESERVACION DE ALIMENTOS



Los métodos de preservación de alimentos que destruyen las bacterias son bactericidas

la aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación. Otros métodos como la deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, salado y encurtido retardan el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras; son bacteriostáticos.



El objetivo de toda conservación de **alimentos** es conseguir la seguridad alimentaria mediante el control de las diferentes reacciones que pueden producirse por alteraciones mecánicas causadas por desgarros y golpes

