

**Nombre de alumno: Elisa
Fernanda Navarro Arizmendi**

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

Nombre del trabajo: Super Nota

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

Grado: 4

Grupo: LNU

**Comitán de Domínguez Chiapas
a 15 de Octubre de 2021.**

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento.

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.

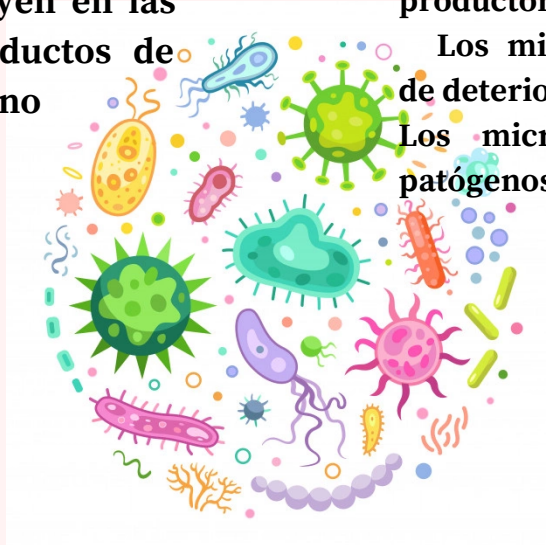
La microbiología de alimentos, por consiguiente, engloba aspectos de ecología microbiana y de biotecnología para la producción.

Se pueden distinguir tres aspectos diferentes en la microbiología de alimentos:

Los microorganismos como productores de alimentos.

Los microorganismos como agentes de deterioro de alimentos

Los microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos



Factores que afectan al crecimiento bacteriano en los alimentos:

- Temperatura
- Refrigeración
- Choque de frío
- Congelación
- Altas temperaturas
- Radiación ultravioleta
- Radiación ionizante
- Actividad de agua reducida
- Actividad de agua reducida
- Potencial redox.
- Ácidos orgánicos.
- Sales de curado y sustancias análogas
- Gases como conservadores.



Conservación de los alimentos

Los tipos de conservación de los alimentos se clasifican

Conservación por frío

- Refrigeración
- Congelación
- Ultracongelación



- Métodos químicos
- Salazón
 - Ahumado
 - Escabechado



Conservación por calor

- Escaldado
- Pasteurización
- Esterilización



Otros métodos de conservación de alimentos

- Deshidratación
- Liofilización
- Desección
- Irradiación
- Envasado al vacío



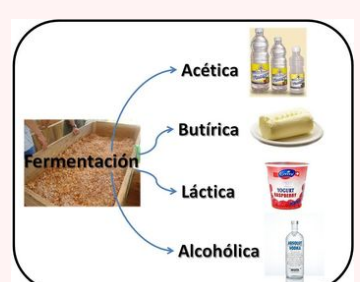
Hechos históricos de la conservación de alimentos.

Los orígenes de la conservación Existe 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 sal.



Para la fermentación tenemos la producción de alcoholes o los derivados de productos lácteos, como el queso o el yogur.



Técnicas modernas

La conservación de alimentos mejoró mucho a partir de la industrialización allá por el siglo XIX.

La técnica de conservación por frío tuvo muchos avances, lo que permitió que se inventaran los frigoríficos y congeladores

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.

Estas técnicas de conservación de alimentos, nos ha permitido evolucionar como sociedad y ha facilitado el acceso de todo tipo alimentos a muchas más regiones del mundo.



Bases de la preservación de alimentos.

Los métodos de preservación de alimentos que destruyen las bacterias son bactericidas; éstos incluyen 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.

Modo de acción de los principales mecanismos de conservación

Principales causas de alteración de los alimentos

| | | |
|--------------------|-----------------|-----------|
| Agentes Físicos | Mecánicas | |
| | Temperatura | |
| | Humedad | |
| | Aire | |
| | Luz | |
| | Etc. | |
| Agentes Químicos | Podaamiento | |
| | Enranciamiento | |
| | Etc. | |
| Agentes biológicos | Enzimáticos | |
| | Parasitos | |
| | Microorganismos | Bacterias |
| | | Hongos |
| | | Levaduras |

Mecanismos de conservación de alimento

Los sistemas de conservación de los alimentos son aquellos que evitan que las alteraciones puedan llegar a producirse. Tratamientos generales:

Frío: refrigeración, congelamiento, escaldado

Calor: pasteurización, esterilización

Modificación de la cantidad de agua: deshidratación, liofilización, concentración

Métodos químicos: Modifican las propiedades sensoriales

Adición de sales: salazón, curado

Componentes del humo: ahumado

Acidificación: encurtido, escabeche, marinada

Adición de azúcar: glaseado

Fermentación: grajeado, alcoholica, acética, butírica



Bibliografía:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eecb9183d97ad746aada0d3.pdf>