

**Nombre de alumno: Noel de Jesús
López Albores**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes**

Nombre del trabajo: Supernota

**Materia: Preparación y Conservación
de alimentos**

Grado: 4° cuatrimestre

Grupo: B-1

Esta operación se realiza con autoclaves Terra Food-Tech



El proceso de esterilización en los productos en conserva se puede subdividir en tres fases por medio de vapor

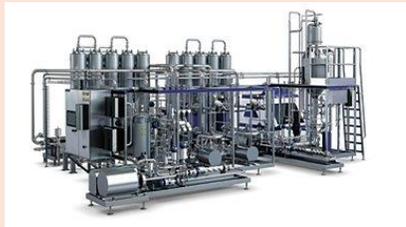


Fase de calentamiento
Fase de mantenimiento
Fase de enfriamiento

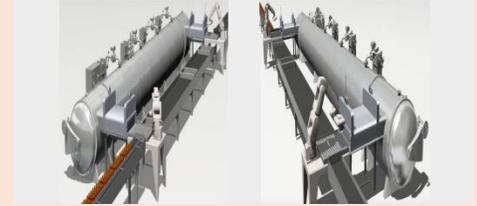


La destrucción de todas las bacterias contaminantes, incluidas sus esporas sin alterar significativamente las características organolépticas y nutricionales del producto original.

El tratamiento a temperaturas ultra-altas. Se utiliza para los productos con bajo nivel de acidez



El horizontal favorece las operaciones de carga y descarga. El vertical se trata de una especie de olla a presión



Es un carrusel que baja y sube los ingredientes.

Protegen los alimentos de una posible alteración y mejoran sus características químicas



Al eliminar la totalidad del agua libre de este, impide la actividad microbiana y reduce la actividad enzimática.



Van desde la aplicación de altas presiones, irradiación, ultrasonidos o la aplicación de campos electromagnéticos.



No alteran el color, sabor v textura.