

Nombre de alumno: Felipe de Jesús López Avendaño.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Actividad 2 super nota.

Materia: Preparación y conservación de los alimentos.

Grado: Cuarto Cuatrimestre.

Grupo: Nutrición “A”.

Calidad de un alimento

“Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento”.

Aspectos diferentes en la microbiología de alimentos

- microorganismos como productores de alimentos.
- microorganismos como agentes de deterioro de alimentos
- microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos

“Presencia de microorganismos en los alimentos”



Característica:

- Son microscópicos

Factores de crecimiento:

- Temperatura (Congelación, refrigeración, choque de frío, altas temperaturas, etc)
- Radiación (ultravioleta e ionizante)
- pH
- Actividad de agua reducida
- Potencial rédox
- Sales de curado.
- Ácidos orgánicos

Conservación de los alimentos.

Objetivo

“Evitar y prevenir posibles intoxicaciones”

Métodos

Frio

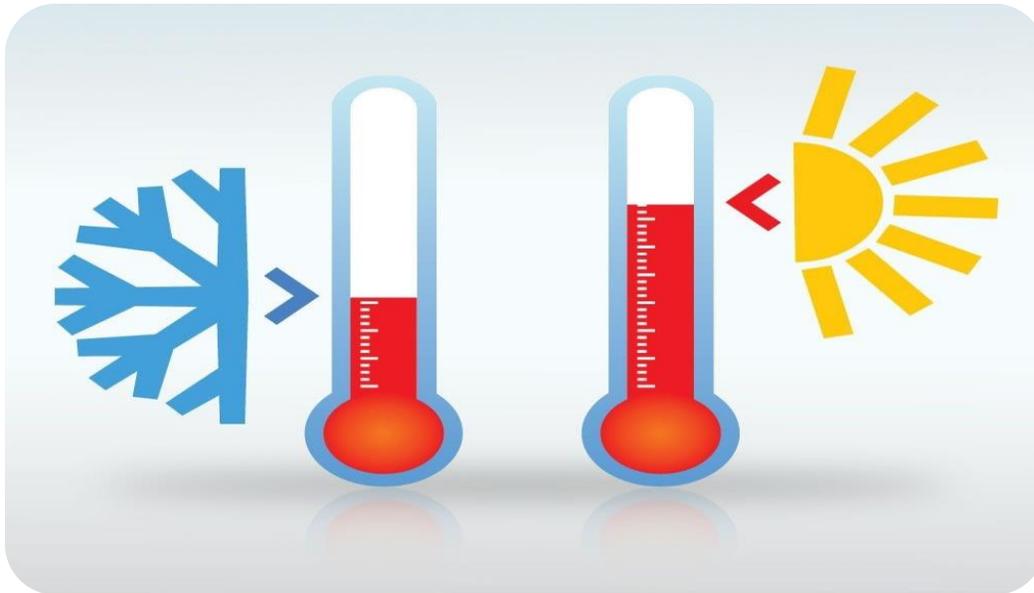
- Refrigeración
- Congelación
- Ultra congelación

Calor

- Escaldado
- Pasteurización
- Esterilización

Químicos

- Salazón
- Ahumado
- Acidificación
- Escabechado
- Adición de azúcar



Antecedentes históricos



Alimento y su tiempo de degradación

Característica nómada

“Si se acababa el alimento aquí, había que moverse a otro sitio donde estuviese disponible”

Técnicas modernas

Nicolas appert (XIX)

“calentar los alimentos dentro de un recipiente de vidrio sellado con corcho”

Frio

“Charles Tellier, quien creó la primera máquina de hacer hielo, se avanzó mucho en el frío industrial”.

Primeras técnicas de conservación

- Fermentación
- Secado
- Azúcar o miel



Tipos de agentes de conservación

Agentes físicos

- Mecánicas
- Temperatura
- Humedad
- Aire
- Luz
- Etc.

Agentes biológicos

- Enzimáticos
- Parásitos
- Microorganismos/bacterias
- Hongos
- Levaduras

Agentes químicos

- Pardeamiento
- Enranciamiento
- Etc.



(UDS, 2021)

Bibliografía

UDS. (15 de 10 de 2021). Obtenido de UDS: <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eecb9183d97ad746aada0d3.pdf>

