

Nombre de alumno: Roxana Belen López López

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monrroy

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Preparación y conservación de los alimentos

Grado: cuarto cuatrimestre

Grupo: "A"

OBJETIVO DE LA
REFRIGERACIÓN DE
ALIMENTOS

la refrigeración es el tratamiento de conservación de alimentos más extendido y aplicado en el hogar. El objetivo de un refrigerador es la conservación de los alimentos y mantener su frescura por más tiempo

COMPORTAMIENTO DE
LOS VEGETALES
DURANTE LA
REFRIGERACIÓN

- Influencia de la temperatura.
- Influencia de la humedad relativa durante el almacenamiento.
- Influencia de la circulación de aire.
- Características del agua.
- Congelación.

RESPIRACIÓN,
TRANSPIRACIÓN,
PRODUCCIÓN DE
ETILENO, DESARROLLO

De forma natural gran cantidad de frutos maduran por acción del etileno, una hormona que producen los frutos y que al incrementarse la concentración se acelera el proceso de maduración, modificando el color, firmeza, sabor y aromas característicos de cada fruto

COMPORTAMIENTO DE
LAS CARNES EN
REFRIGERACIÓN

La exposición de carne al frío (refrigerando o congelando) es una forma eficiente y muy sencilla de ralentizar el crecimiento de las bacterias evitando que la carne se deteriore o sea un peligro para la salud.

MODIFICACIONES
FÍSICAS DURANTE LA
REFRIGERACIÓN

se caracterizan por eliminar el agua del alimento, aplicar energía para hacer más frágiles a los microorganismos para un posterior tratamiento térmico o cambios de temperaturas.

MODIFICACIONES
DURANTE LA
REFRIGERACIÓN
DEBIDAS A
MICROORGANISMOS

El frío se limita a reducir la velocidad de reproducción de los patógenos, ya que actúa sobre el metabolismo de los microorganismos e inhibe la actividad de las enzimas (proteínas activas) que generan

ENFRIAMIENTO POR
AIRE.

Como su propio nombre indica, el sistema de refrigeración por aire utiliza el aire del exterior para enfriar el motor. El aire circula por las paredes del cilindro y de la culata y, gracias a unas superficies radiales denominadas aletas (situadas en el bloque y en la culata), se consigue evacuar el calor generado.

VENTAJAS DEL
ENFRIAMIENTO POR
AIRE.

Es más barata que la que funciona por agua. Ocupa menos espacio y es más sencilla. Tarda menos tiempo en alcanzar la temperatura óptima para empezar a funcionar. No requiere mantenimiento