



**Nombre del alumno: Olaguez
Ramírez Brenda Leticia**

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

**Nombre del trabajo: Calidad de un
alimento**

**Materia: Preparación y
conservación de alimentos**

Grado: 4° A

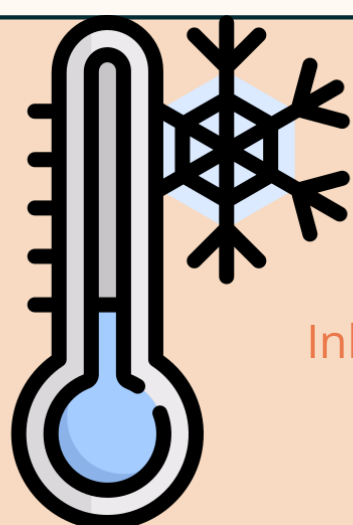
Grupo: LNU

DESARROLLO MICROBIANO

Factores que afectan el crecimiento microbiano

Choque de frío

Los microorganismos tienen un cambio brusco de temperatura y mueren



Congelación

Inhibe el crecimiento bacteriano mientras esté congelado

Altas temperaturas

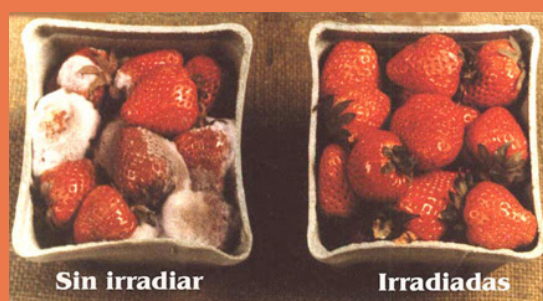
Producen la muerte del microorganismo o le producen lesiones subletales



Radiación ultravioleta

Produce una disminución de esporas
Se utiliza más para superficies

Radiación ionizante



Daña a los microorganismos a nivel ADN
Es altamente letal

REFERENCIAS

UDS. (Septiembre-Diciembre 2021. Preparación y conservación de alimentos. México. UDS. Obtenido de https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eecb9183d97ad746_aada0d3.pdf

DESARROLLO MICROBIANO

Factores que afectan el crecimiento microbiano

Actividad de agua reducida

La actividad del agua puede reducirse mediante la extracción del agua o mediante adición de solutos

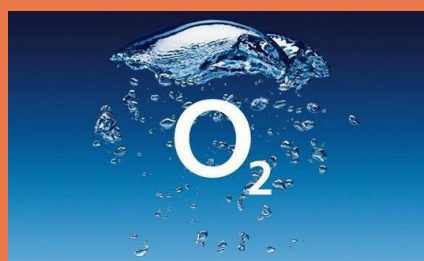


pH y Acidez

La presencia de ácidos produce un cambio drástico en la supervivencia de microorganismos

Potencial Redox

Los microorganismos son capaces de reproducirse algunos en presencia de oxígeno y otros sin la presencia de este



Radiación ultravioleta

Produce una disminución de esporas
Se utiliza más para superficies

Ácidos orgánicos

Matan a los microorganismos o interfieren con la permeabilidad de su membrana



REFERENCIAS

UDS. (Septiembre-Diciembre 2021. Preparación y conservación de alimentos. México. UDS. Obtenido de https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eecb9183d97ad746_aada0d3.pdf

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

TIPOS

EN VINAGRE

Adición de vinagre para alterar el pH del medio



ESCABECHE

Adición de una mezcla de vinagre con sal para preservar los alimentos



DESHIDRATACIÓN

Eliminación de agua de los alimentos, con una maquina o poniéndolos al sol



EN AZÚCAR

Adición azúcar para que esta deshidrate al alimento



CONGELACIÓN

Es de larga duración ya que evita el crecimiento microbiano en el alimento



PRIMERAS TÉCNICAS HISTÓRICAS

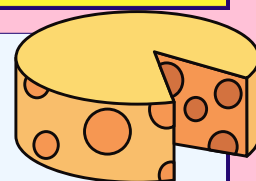
SECADO

El secado se daba mediante el sol



FERMENTACIÓN

Producción de alcoholes o lacteos a traves de dejar el producto con crecimiento de bacterias



TÉCNICAS MODERNAS



CALOR



CONGELACIÓN

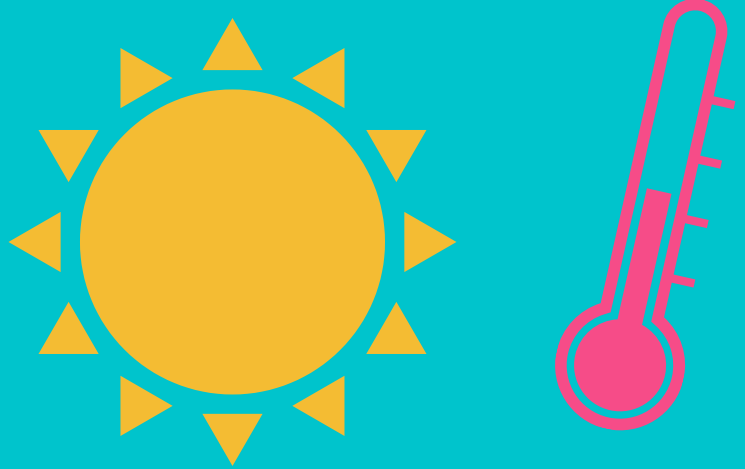
REFERENCIAS

UDS. (Septiembre-Diciembre 2021. Preparación y conservación de alimentos. México. UDS. Obtenido de https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eecb9183d97ad746_aada0d3.pdf

MODO DE ACCIÓN DE LOS MECANISMOS DE CONSERVACIÓN

AGENTES FÍSICOS

- MECÁNICOS
- TEMPERATURA
- HUMEDAD
- AIRE
- LUZ



AGENTES QUÍMICOS



- PARDEAMIENTO
- ENRANCIAMIENTO

AGENTES BIOLÓGICOS

- ENZIMÁTICOS
- PARÁSITOS
- MICROORGANISMOS



REFERENCIAS

UDS. (Septiembre-Diciembre 2021). Preparación y conservación de alimentos. México. UDS. Obtenido de https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/ofc2622a4eecb9183d97ad746_aada0d3.pdf