



Nombre de alumno:

Karine Abigail Vicente Villatoro

Nombre del profesor:

Lic. Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo:

Supernotas

Materia:

preparacion y conservacion

Grado: 4°

Grupo: "A"

**Comitán de Domínguez Chiapas a 3
de diciembre de 6 del 2021**

ESCALDADO

METODOS DE CONSERVACION



El escaldado puede considerarse una cocción en sí o una precocción



LA TÉCNICA DE ESCALDADO CONSISTE EN UNA COCCIÓN BREVE DE LOS ALIMENTOS. SE PONE AGUA A CALENTAR Y, CUANTO ROMPE A HERVIR, SE METEN EN LA OLLA LOS ALIMENTOS DURANTE UN ESPACIO DE TIEMPO BREVE, QUE SUELE SER DE IR DESDE UNOS POCOS SEGUNDOS HASTA, COMO MÁXIMO, 3 Ó 4 MINUTOS.

Es una técnica utilizada para: obtener los siguientes resultados: conservar el color de algunas verduras, quitar la piel de algunas verduras y frutos secos, reducir su sabor amargo o reducir el volumen de los alimentos



PASTEURIZACION



La pasteurización o pasterización es un proceso térmico que es realizado en líquidos con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos que puedan contener



La pasteurización o pasterización es un proceso de conservación de alimentos mediante el calentamiento a altas temperaturas durante un período de tiempo determinado, seguido de un enfriamiento rápido. ... Debido a la exposición a altas temperaturas (entre 60 y 80 °C), la gran mayoría de agentes bacterianos mueren.

- [Fhttps://es.wikipedia.org/wiki/Escaldado](https://es.wikipedia.org/wiki/Escaldado)
- <https://masbrocoli.com/web/para-que-sirve-el-escalado-del-brocoli/>
- <https://www.interempresas.net/Alimentaria/Articulos/227016-Pasteurizar-para-garantizar-la-seguridad-alimentaria.html>