

**Nombre de alumno: Felipe de Jesús López Avendaño.**

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

**Nombre del trabajo: Super nota.**

**Materia: Preparación y conservación de los alimentos.**

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado: 4 Cuatrimestre.**

**Grupo: Nutrición “A”.**

## Esterilización.

### Fases por medio de vapor:

- Fase de calentamiento
- Fase de mantenimiento
- Fase de enfriamiento



## Objetivo

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



## Tipos

- Productos envasados
- Productos sin envasar



## Técnicas

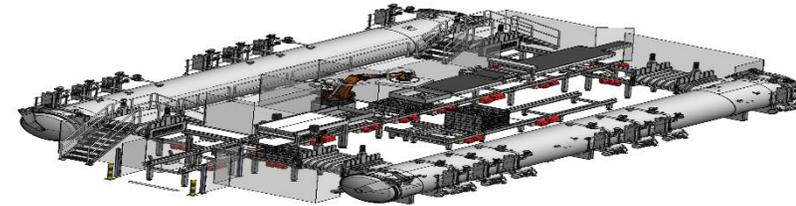
Sistemas de esterilización por lotes.

- Horizontal
- Vertical



Sistemas continuos de esterilización.

- Autoclave continua
- Autoclave agitadora



Esterilización por UHT.

Tratamiento a temperaturas ultra-altas



## Conservación de alimentos por deshidratación.

“La interacción de la radiación electromagnética de una cierta longitud de onda con el alimento”

**Produce:** disipación de energía térmica, que es absorbida por el alimento

Características a considerar

- Profundidad de penetración
- Radiofrecuencia
- Radiación infrarroja.
- calentamiento dieléctrico
- Efectos del calor sobre el alimento.





## Conservación química.

“Consiste en la adición de productos químicos que protegen los alimentos”



Existen aditivos de varias clases según su finalidad.  
Entre ellos destacamos:

- Agentes bacteriostáticos o conservantes.
- Antioxidantes
- Estabilizadores.



**Mejoran sus cualidades:**

químicas o biológicas, o sus cualidades físicas de aspecto, sabor, olor o consistencia

Existen otros aditivos que se utilizan como:

- Colorantes.
- Humectantes
- Edulcorantes.
- Potenciadores del sabor.
- Neutralizadores

## Métodos modernos de conservación.

- Altas presiones
- Irradiación
- Ultrasonidos
- Aplicación de campos electromagnéticos,
- Entre otros

(UDS, 2021)

## Bibliografía

UDS. (03 de 12 de 2021). Obtenido de UDS: <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eecb9183d97ad746aada0d3.pdf>