

**Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías
Bartolón**

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

Nombre del trabajo: Ensayo

**Materia: Preparación y conservación de
alimentos**

Grado: 4° cuatrimestre

Grupo: “A”

Introducción

A continuación, veremos un tema muy importante en la vida alimentaria. Métodos de conservación por calor en alimentos. Esto nos servirá y será de mucha ayuda para poder emplearlas y de esa manera mejorar la manera de realizar un alimento completo. No solo se basa en mejorar un alimento sino también en la higiene que se debe tener.

Es importante saber cómo se realiza, para que y en qué tipos de alimentos se pueden emplear cada uno de los métodos que existen. Es por eso que en el siguiente ensayo veremos un poco a cerca de dos técnicas muy importantes en la industria alimentaria y que puede ayudarnos en nuestro diario vivir. Uno se basa en la proliferación de bacterias dañinas en ciertos productos y otro en dar una mejor inocuidad al alimento.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO

El tratamiento térmico de los alimentos tiene una gran importancia ya que se encarga de destruir los microorganismos a través del calor. Una de ellas es la **pasteurización**, con este método se eliminan por completo organismos o bacterias que puedan causar daños severos en la salud y se utilizan en temperaturas menores a 100 °C.

El objetivo de la pasteurización es que los productos tengan un buen procesamiento y así asegurar la calidad e inocuidad para el consumo de las personas y que al mismo tiempo se pueda prolongar la vida útil de ciertos productos. Es asegurar más que nada el consumo de estas.

Entre los tipos de pasteurización encontramos tres:

1. Pasteurización VAT o lenta: este fue el primer método de pasteurización y consiste en calentar grandes cantidades de leche en un recipiente a 63 °C durante 30 minutos y se deja enfriar con lentitud. Se debe esperar un determinado tiempo para seguir con el siguiente proceso que es el envasado, de 24 horas o más.
2. Pasteurización a altas temperaturas durante un breve período (HTST): este método es muy práctico ya que se pone el alimento a altas temperaturas durante un periodo de tiempo y se necesita equipo industrial para poder realizarlo. Se emplea a productos como leche, los zumos de fruta, la cerveza, etc.
3. Proceso a altas temperaturas (UHT): este proceso de flujo continuo y es la que mantiene a la leche a una temperatura más alta, superior al proceso de HTST y puede estar a 138 °C durante dos segundos máximo.

Equipos empleados en la pasteurización de líquidos sin envasar

La instalación de pasteurización consta de una primera zona de calentamiento, una segunda zona de mantenimiento de la temperatura y una tercera de enfriamiento y de las bombas, sistemas de medida y de control y demás accesorios necesarios para conseguir un proceso preciso y eficiente. Las zonas en las que se realiza el intercambio térmico serán cambiadores de calor para que el producto reciba un tratamiento correcto y para que minimice el consumo energético. El calor necesario para el proceso vendrá suministrado por agua caliente, ya que a las temperaturas de trabajo tan reducidas no es conveniente utilizar vapor. El enfriamiento

final se realizará con agua fría o helada, a continuación, el producto pasteurizado será llevado en condiciones asépticas al equipo de llenado de envases para ser comercializado.

Otro método por tratamiento térmico es el **escaldado**, el escaldado se le puede considerar como una cocción o pre cocción. Esta técnica es utilizada más que nada para: conservar el color de algunas verduras, quitar la piel de algunas verduras y frutos secos, reducir su sabor amargo e reducir el volumen de los alimentos.

El principal objetivo del escaldado es la inactivación de enzimas, y en muchas ocasiones se suele realizar antes de la congelación o meterlo al congelador. Es un método que proporcionara una larga duración sin que pueda causar algún problema o algún a enfermedad y de esa manera se pueda aprovechar el alimento.

Equipos utilizados en el escaldado

Los equipos de escaldado se pueden trabajar dos maneras: ya sea con vapor o agua caliente. El escaldado por vapor consiste primero en calentar el producto a una temperatura de entre 70°C y 1100°C. Después se mantiene el alimento durante un tiempo, de entre 30 segundos o dos a tres minutos a la temperatura que se desee. Y por último se realiza un enfriamiento rápido. Esto con la única finalidad de mejorar un alimento o mantenerlo en buenas condiciones sí que se llegue a echar a perder.

El escaldado por agua consiste en la cocción de los alimentos en agua hirviendo durante un tiempo, puede ser de entre 10 y 30 segundos. Este no es una cocción como normalmente se suele hacer, se realiza durante un corto tiempo y no se llega a hervir. Este método se puede aplicar especialmente a las verduras ya que se prestan para este proceso, sin embargo, también se puede aplicar a algunas verduras, esto dependerá de que es lo que se pretende hacer con los alimentos o simplemente solo como un método de conservación.

Conclusión

Los métodos de conservación son una buena manera de como nosotros podemos aplicarlo ya que pueden proporcionarnos una larga duración y de esa manera nosotros podemos aprovechar los alimentos. Como vimos, los métodos de conservación de alimentos por tratamiento térmico se basa principalmente en calor, ya sea en agua, vapor o utilizando algunos equipos que se basan principalmente en transformar un alimento, con el fin de eliminar bacterias o microorganismos que nos puedan hacer daño o causar algún tipo de infecciones.

Se emplea básicamente para asegurar el bienestar de las personas y para una mejor inocuidad y un mejor manejo a la hora de preparar algún alimento. La pasteurización y el escaldado son diferentes técnicas, pero los dos se basan en mejorar la calidad de un alimento para que sea seguro y así podamos consumirlo de sin tener que preocuparnos.

Bibliografía

<https://cocina-casera.com/tecnica-de-escaldado-de-alimentos/>

<https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/escaldado-de-alimentos-para-mayor-inocuidad.html>

<https://industriadelacteosblog.wordpress.com/maquinas/pasteurizadores-tipo-batch-htst-y-uhf/>

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eecb9183d97ad746aada0d3.pdf>