



**Nombre de alumno: Silvia Itzel
Calderón Pulido**

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

Nombre del trabajo: Ensayo

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

Grado: Cuarto Cuatrimestre

Grupo: A
del 2021.

Comitán de Domínguez Chiapas a 26 de Noviembre

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO

Para comenzar, ¿Por qué es importante la conservación de alimentos? La conservación de los alimentos evita el crecimiento de microorganismos (como las levaduras) u otros microorganismos (aunque algunos métodos funcionan introduciendo bacterias u hongos benignos en los alimentos), además de reducir la oxidación de las grasas que causan rancidez. En mi familia las técnicas de conservación que más utilizan son refrigeración, congelación, desecación, fermentación, esterilización. Etc. Mi familia es originaria de Oaxaca, del Istmo de Tehuantepec mi abuela cuando es temporada de nanche y ciruela, curte los nanches y las ciruelas. Igual en mi estado comemos, camarón seco y lisa seca (Pescado horneado o seco).

4.1 Escaldado:

Escaldar consiste en cocer uno o varios productos durante un período muy corto de tiempo en un líquido hirviendo. El escaldado puede considerarse una cocción en sí o una precocción, en cualquier caso, 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.

¿Cuál es el mejor procedimiento para esta técnica de cocción?

1. Poner en un cazo o una olla el volumen de agua necesario que permita tener espacio suficiente para que se escalde debidamente el producto y éste pueda tener mayor contacto con el líquido.
2. Llevar a ebullición y entonces incorporar el alimento. No es necesario tapar la olla de cocción.
3. Agregar también una pizca de sal, sobre todo en el caso de las verduras, para que ayude a conservar y resaltar su color.
4. Dejar hirviendo unos segundos o unos minutos hasta que esté el producto en su punto. Dependiendo de cada ingrediente, el tiempo de cocción varía un poco. En vegetales de hoja como la acelga y las espinacas, en un minuto aproximadamente, comienzan a perder rigidez. En vegetales con mayor estructura como espárragos, brócoli, coliflor o judías, se necesitan alrededor de cinco minutos de cocción, el tiempo suficiente como para suavizar

su textura y mejorar su sabor. Para quitar la piel de tomates o frutos secos como las almendras y avellanas, un minuto de hervor también es suficiente.

5. Ecurrir el alimento del agua y cortar la cocción con un baño de agua fría, para evitar que continúe cociéndose.

Esta técnica es útil realizarla en el caso de querer guardar vegetales en el congelador, ya que permite sellar el color, el sabor y los nutrientes y poder disponer de vegetales frescos, listos para cocinar en cualquier momento. Es el mismo procedimiento que usa la industria de los vegetales congelados que encontramos en cualquier supermercado.

4.1.2 Equipos empleados en el escaldado.

Los equipos de escaldado pueden trabajar de dos maneras distintas: con vapor o con agua caliente. El tiempo de calentamiento dependerá del método utilizado, de la temperatura y de las propiedades físicas del producto, como el tamaño, la forma, textura o madurez.

4.1.2.1 Escaldadores por vapor.

El escaldado consiste en una primera fase de calentamiento del producto a una temperatura que oscila entre 70°C y 100°C. A esta etapa le sigue otra, que consiste en mantener el alimento durante un periodo de tiempo, que varía entre 30 segundos y dos o tres minutos, a la temperatura deseada.

4.1.2.2 Escaldadores por agua.

Escaldar (del latín *excaldāre*: "introducir algo en agua hirviendo") es una técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo (entre 10 y 30 segundos). Se diferencia del escalfado en que en este último el líquido no hierve.

4.2 Pasteurización.

La pasteurización o pasterización es un proceso térmico que es realizado en líquidos (generalmente alimentos) con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos (como por ejemplo ciertas bacterias, protozoos, mohos, levaduras, etc.) que puedan contener. Debido a las altas temperaturas (80 grados) la gran mayoría de los

agentes bacterianos mueren. Proceso descubierto por el científico químico francés Louis Pasteur, junto a Claude Bernard el 20 de abril de 1864.

Uno de los motivos del tratamiento térmico es un método de control de microorganismos de los alimentos líquidos, alterando lo menos posible su estructura física, sus componentes químicos y sus propiedades organolépticas. Tras la operación de pasteurización, los productos tratados se enfrían rápidamente y se sellan herméticamente con fines de seguridad alimentaria; por esta razón, es básico en la pasteurización el conocimiento del mecanismo de la transferencia de calor en los alimentos. A diferencia de la esterilización, la pasteurización no destruye completamente las esporas de los microorganismos, ni elimina todas las células de microorganismos termofílicos.

Para concluir es importante aprender y poner en práctica las técnicas de conservación de alimentos ya que realizar un adecuado almacenamiento de las materias primas y productos es muy importante para evitar contaminaciones. Un almacenamiento adecuado facilita también la gestión de las caducidades, así como mantener el grado de frescura y las características organolépticas de los productos.

Bibliografía:

UDS.2020. Antología preparación y conservación de alimentos. Utilizado el 26 de Noviembre del 2021.PDF

URL:

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