

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

**Chef: Andrea Del Rosario Henning
Fonseca**

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Conservación De Alimentos

Tema: Altas Temperaturas

Grado: 7o cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 20/10/2021

Villa flores, Chiapas

Técnicas de conservación

- Mediante calor:
 - Pasteurización: se aplican temperaturas inferiores a 100°C durante pocos segundos.
 - Esterilización: se aplican altas temperaturas (120°C) durante un largo periodo de tiempo (20 minutos).
 - Uperización (U.H.T.): se aplican altísimas temperaturas (140°C) durante muy poco tiempo (2 segundos).
- Mediante frío:
 - Refrigeración: se mantiene el alimento a bajas temperaturas (entre 2 y 8°C) sin alcanzar la congelación.
 - Congelación: se somete el alimento a temperaturas inferiores al punto de congelación (a - 18°C) durante un tiempo reducido.
 - Ultra congelación: se somete el alimento a una temperatura entre -35 y -150°C durante breve periodo de tiempo.
- Por deshidratación:
 - Secado: es una pérdida de agua parcial en condiciones ambientales naturales o bien con una fuente de calor suave y corrientes de aire.
 - Concentración: consiste en una eliminación parcial de agua en alimentos líquidos.
 - Liofilización: eliminación total del agua mediante una congelación rápida seguida de una sublimación.

- Mediante aditivos: de origen natural (vinagre, aceite, azúcar, sal, alcohol) o bien de origen industrial debidamente autorizados.
- Por irradiación: consiste en la exposición de algunos alimentos a radiaciones ionizantes.