

JENIFER MICHELLE BRAVO VELÁZQUEZ

NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL SUR

NUTRICIÓN

# PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

## 3.1 Objetivo de la refrigeración de alimentos.

Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas

para reducir o eliminar la actividad microbiana y enzimática

para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento.

el frío es el procedimiento más seguro de conservación

## 3.3 Comportamiento de las carnes en refrigeración

Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo en el refrigerador o en el congelador pueden perder calidad.

algunas bacterias como *Listeria monocytogenes*, crecen mucho a temperaturas frías y si están presentes.

Las bacterias que deterioran los alimentos pueden crecer a temperaturas bajas, como las del refrigerador.

Todo esto se reduce a ser cuestión de calidad versus inocuidad.

## 3.3.1 Modificaciones físicas durante la refrigeración.

los agentes físicos suelen actuar durante los procesos de cosecha y los tratamientos posteriores

El hecho más importante es que pueden significar una vía de entrada a las otras alteraciones

las mecánicas, como golpes, cortes, en general sin alteraciones graves, pero que suponen una disminución de la vida útil del alimento.

a temperatura, ya que las actividades químicas y enzimáticas doblan su velocidad cada  $a$ , y por lo tanto aceleran los procesos de descomposición.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/assignatura/afc2622a4eeeb9183d97ad746aada0d3.pdf>