

JENIFER MICHELLE BRAVO VELÁZQUEZ

NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL SUR

NUTRICIÓN

3.6 Enfriamiento por vacío.

Después de recoger las verduras, frutas y flores frescas, se pudrirían fácil y rápidamente, está diseñada para evitar que las verduras frescas, frutas, hongos comestibles y cultivos frescos se descompongan en el proceso de recolección y refrigerar el envío, por lo tanto, la frescura y el valor nutritivo se pueden conservar de manera efectiva mediante un enfriador de vacío, la temperatura de los vegetales y las frutas podría reducirse a 1 °C-2 °C en 15-30 minutos. La refrigeración al vacío es el sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más, se basa en el fenómeno de que el agua comienza a hervir a temperaturas más bajas a medida que la presión disminuye, los productos se pueden enfriar de 1 a 2°C en 20~30 minutos, puede ahorrar en costos de energía, ya que el proceso de enfriamiento al vacío es mucho más efectivo.

3.6,1 Ventajas del enfriamiento por vacío

- 10 años de tecnología y experiencia acumulada en la industria de refrigeración por vacío.
- Fabricante de enfriadores al vacío en China adopto el proceso de chorro de arena .
 - Garantía de 3 años basada en la nueva tecnología de bomba seca.
 - Adopta la nueva bomba de vacío sin aceite, mantenimiento gratuito dentro de los 5 años, sin necesidad de filtro y cambio de aceite (solo arriba de 4 tarimas).
 - 1% de galga de precisión, más precisión en el control de temperatura.

- Procesamiento de chorro de arena para asegurar una perfecta absorbilidad de la pintura del tipo de automóvil, superficie más suave
- Diseño de ajuste de energía continuo en el compresor, alta eficiencia y ahorro de energía, amigable con el medio ambiente.

3.7 Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración.

- Los productos congelados que se vayan a descongelar los sacaremos a la cámara de refrigeración y los mantendremos a Temperatura de 2 a 6°C hasta su utilización.
- Respetar las fechas de caducidad o consumo preferente y la duración de las comidas refrigeradas (5 días).
- Verificar que las comidas almacenadas llevan la información necesaria para garantizar la conservación correcta.
- Esta información no quedara reflejada en una etiqueta y como mínimo constara el nombre de la comida y la fecha de elaboración.
- No congelar sobrantes, ni alimentos que hayan rebasado su fecha de consumo o que presenten síntomas claros de alteración. Tampoco se recongelaran alimentos que se hayan descongelado.

3.8 Conservación de los alimentos por congelación.

Los productos elaborados no se almacenarán conjuntamente con las materias primas por la posibilidad de contaminaciones cruzadas Existen cámaras diferentes para cada tipo de productos, Nunca deben almacenarse a temperatura ambiente productos que necesiten refrigeración para su correcta conservación.

Las especificaciones de Temperatura / tiempo de mantenimiento en almacén tanto para perecederos como para no perecederos

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