

DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Factores bioquímicos

Los enzimas y contaminantes
Actividad de agua

Existen contaminantes y venenos que pueden ser fito o a un sustrato y unirse al sitio activo de una enzima. Se refiere al agua libre disponible para el crecimiento de microorganismos en un alimento.

Factores implicados en la descomposición de alimentos.

El deterioro y la descomposición de los alimentos son producidos por cambios químicos muy complicados. Éstos cambios se generan desde que el alimento llega a la mesa pueden ser provocados por agentes internos o externos.

Factores físicoquímicos

Acción de la temperatura en los procesos biológicos
Aislamiento de los alimentos

Es una regla empírica que por cada 10°C que aumenta la temperatura, hasta la rapidez de una reacción se duplica, los cambios biológicos son más rápidos a mayor $T^{\circ}\text{C}$. Las frutas y las verduras tienen una capa externa que no es totalmente impermeable porque permite el paso de algunos gases producidos por la respiración de estos alimentos.

Factores biológicos

Clasificación de los microorganismos

De acuerdo a la temperatura en que se desarrollan existen 3 tipos de microorganismos: Bacterias, Mohos y Levaduras. Psicrófilos (presentes a temperaturas bajas). Mesófilos (presentes a temperatura ambiente) Termófilos (presentes a temperaturas altas).