

JEIFER MICHELLE BRAVO VELÁZQUEZ

NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL SUR

NUTRICION

Existen muchos factores que pueden afectar a la calidad de los alimentos o causar su deterioro

Refrigeración: existe un descenso de temperatura, lo que reduce la velocidad de las reacciones químicas y la proliferación de los microorganismos.

Congelación: la temperatura que se aplica es inferior a 0°C, provocando que parte del agua del alimento se convierta en hielo

La congelación y la ultra congelación son los métodos de conservación que menos alteraciones provocan en el alimento.

Escaldado: consiste en un paso previo a la congelación de algunos vegetales para mejorar su conservación.

Deshidratación: todo proceso que implique la pérdida de agua

2.7 Conservación de los alimentos

2.8 Hechos históricos de la conservación de alimentos.

El ser humano siempre ha necesitado disponer de alimentos, evidentemente, pero no siempre ha podido almacenarlos durante más tiempo del que duran en su forma natura

Algunos de los alimentos más duraderos son los cereales, seguidos de las frutas y verduras, pero los primeros necesitan ser procesados

la primera técnica de conservación de alimentos: para unos fue el secado y para otros la fermentación.

El azúcar o la miel también ha sido utilizado para mejorar la conservación de alimentos

La conservación de alimentos mejoró mucho a partir de la industrialización allá por el siglo XIX

Desde el siglo XX han ido apareciendo otras técnicas como el uso de conservantes químicos o el uso de recipientes más asépticos

2.9 Bases de la preservación de alimentos.

incluyen la aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación.

. La **acidificación** constituye, pues, una manera de conservación de los **alimentos** que controla la proliferación de bacterias y mantienen la calidad del **alimento**.

La alteración alimentaria puede obedecer a diversas causas físicas, químicas o biológicas, entre las que destacan.

Los frescos, como pescado, carne, leche abierta o verdura, deben almacenarse a **temperaturas** de refrigeración, entre 4 °C y 7 °C, que inhiben el crecimiento de microorganismos patógenos.

Conservación por calor. Conservación por frío. Conservación por reducción del contenido de agua.

van desde la aplicación de altas presiones, irradiación, ultrasonidos o la aplicación de campos electromagnéticos.

Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/assignatura/afc2622a4e ECB9183d97ad746aada0d3.pdf>