

JENIFER MICHELLE BRAVO VELÁZQUEZ

NEFI ALEJANDRO SANCHEZ

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL SUR

NUTRICIÓN

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

2.4 Descomposición de alimentos.

La descomposición de los alimentos se da por diversas causas.

En la descomposición, la temperatura es un factor importante

Otros factores importantes en la descomposición de los alimentos son la presión, la humedad

2.5 Factores implicados en descomposición de alimentos

En la mayoría de los casos, el deterioro y la descomposición de los alimentos son producidos por cambios químicos muy complicados

Los agentes internos son las enzimas que contienen los alimentos, mientras que los agentes externos son los microorganismos que se encuentran en el medio y crecen en su superficie.

Es una regla empírica que por cada 10 o C que aumente la temperatura, la rapidez de una reacción se duplicará.

2.6 Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento

La microbiología de los alimentos es la parte de la microbiología que trata de los procesos en los que los microorganismos influyen en las características de los productos de consumo alimenticio humano o animal.

La mayoría de los procesos de fabricación de alimentos en los que intervienen microorganismos se basan en la producción de procesos fermentativos, principalmente de fermentación láctica, de los materiales de partida.

Los agentes causantes de deterioro pueden ser bacterias, mohos y levaduras; siendo bacterias y mohos lo más importantes.

Bibliografía

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