

UDS

nombre: Santiago Gómez Hernández

**Materia: PREPARACION Y CONSERVACION DE
ALIMENTOS**

Profe: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo

Los métodos de preservación de alimentos que destruyen las bacterias son bactericidas; éstos incluyen la aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación.

Otros métodos como la deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, salado y encurtido retardan el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras; son bacteriostáticos.



Bases de la preservación de alimentos.

Acidificación: es un método basado en la reducción del Ph del alimento que impide el desarrollo de microorganismos. Ejemplo, el vinagre.

Escabechado: es un conjunto de sal y vinagre, aportando un sabor característico y una adecuada conservación. El vinagre aporta su acción conservante gracias al ácido acético, y la sal deshidrata el alimento.



Conservación de los alimentos.



Los tipos de conservación de los alimentos se clasifican en



Conservación por frío



Conservación por calor



Años atrás se buscaba el mejor modo de conservar, bien porque había épocas de escasez, o bien, porque no se producía. Gracias a esa búsqueda, actualmente se dispone de sistemas de conservación de alimentos adecuados, ya que un alimento antes de llegar a la mesa ha sido manipulado o transformado