



27 DE NOVIEMBRE DEL 2021

# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO

## PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

JULISSA CÁRDENAS RODAS  
UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

# ESCALDADO

Es un tratamiento térmico que se aplica sobre todo a productos vegetales

## OBJETIVO:

INACTIVAR ENZIMAS

AUMENTAR LA FIJACIÓN DE LA CLOROFILA

ABLANDAR EL PRODUCTO PARA FAVORECER SU POSTERIOR ENVASADO

## EQUIPOS EMPLEADOS EN EL ESCALDADO

Los equipos de escaldado pueden trabajar de dos maneras distintas:

POR VAPOR

Consiste en un calentamiento local muy intenso de la superficie del alimento; esto provoca el debilitamiento o la desorganización de los tejidos

POR AGUA

Consiste en sumergir la pieza o alimento en agua caliente hasta lograr el punto ideal para su conservación o pelado

# PASTEURIZACIÓN

Es el proceso de calentamiento de líquidos con el objeto de la reducción de los elementos patógenos, tales como bacterias, protozoos, mohos y levaduras.

El proceso recibe el nombre en honor de su descubridor, el científico francés Louis Pasteur

## OBJETIVO:

Esterilización parcial de los líquidos alimenticios, alterando lo menos posible la estructura física y los componentes químicos de éste

## TIPOS DE PASTEURIZACIÓN

PROCESO HTST

Es el empleado en los líquidos a granel: leche, zumos de fruta, cerveza, etc

Existen dos métodos distintos bajo la categoría de pasteurización HTST:

BATCH

Una gran cantidad de leche se calienta en un recipiente estanco a una temperatura que llega de 63 °C a 68°C durante un intervalo de 30 minutos, seguido inmediatamente de un enfriamiento a 4 °C para evitar la proliferación de los organismos.

FLUJO CONTINUO

La leche se mantiene entre dos placas de metal o también denominado intercambiador de calor a placas (PHE) o bien un intercambiador de calor de forma tubular.

## EQUIPOS EMPLEADOS EN LA PASTEURIZACIÓN DE LÍQUIDOS SIN ENVASAR

PASTEURIZACIÓN CONTINUA

Los alimentos líquidos en grandes cantidades se pueden pasteurizar pasándolos a través de cambiadores de calor de placa, que constan ordinariamente de cuatro etapas: •Pre calefacción •Calefacción •Retención •Enfriamiento

## EQUIPOS EMPLEADOS EN LA PASTEURIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS

PASTEURIZACIÓN DISCONTINUA

Los alimentos usados en grandes cantidades uniformes como la leche y los jugos de fruta se pueden pasteurizar por porciones individuales en recipientes de acero inoxidable, agitados, provistos de una "camisa", pudiendo utilizarse esta última, tanto para calentar como para enfriar

PROCESO UHT

Es de flujo continuo y mantiene la leche a temperatura superior más alta que la empleada en el proceso HTST y puede rondar los 138 °C durante un periodo de al menos dos segundos.