

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



***"CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS"***

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

SEMESTRE: 9°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 01 DE JUNIO DEL 2022

**Conservación de alimentos por altas presiones:** La tecnología HPP, la conservación de alimentos por altas presiones se emplea mucho en las fábricas de procesado. Permite trabajar en frío y gracias a las altas presiones hidrostáticas se pueden conservar los alimentos durante más tiempo eliminando las bacterias sin necesidad de añadir aditivos. Esto permite que cuando vas al supermercado puedas comprar productos sin añadidos artificiales.

**Conservación por eliminación de agua:** Este tipo de tratamiento para los alimentos se usa desde hace milenios y de hecho es posible que lo hayas practicado alguna vez. El más clásico es la desecación natural. Se obtiene dejando los alimentos al aire libre durante un tiempo hasta que desaparece el agua, pero es posible que en tu bar hayas usado métodos más actuales como la deshidratación, empleando una máquina específica.

**Ultra congelación:** Seguro que convives a diario en tu bar o en tu restaurante con la ultra congelación, uno de los métodos de conservación y procesado de alimentos más versátiles, en especial con el pescado. Consiste en llevar el alimento a una temperatura de 40 grados bajo cero durante un par de horas, con lo que se consigue alterar lo mínimo posible las características organolépticas y matar cualquier tipo de microorganismo o parásito.

**Pasteurización:** De entre todos los tipos de métodos de conservación para los alimentos, la pasteurización es uno de los que más vidas ha salvado y de los que más intoxicaciones ha evitado en tu negocio. Se utiliza mucho en la leche, para hacer queso y ahora en los derivados del huevo. Para aplicarlo hay que llevar el producto a una temperatura de unos 80 grados durante un periodo de tiempo breve, eliminando así las bacterias.

**Salazón:** Al preguntar por los tipos de métodos de conservación de la comida seguro que la salazón es una de las primeras respuestas. Es una de las maneras de guardar comida más antiguas, ya que la sal mata los microorganismos y es la que permite que puedas comer jamón en cualquier época del año.

**Ahumado:** En España el ahumado no es una de las formas de preservar alimentos más utilizados, pero en otros países llevan siglos practicándola. El humo mata los microorganismos y además aporta sabores extra, tantos que ahora mismo están muy de moda los bares y restaurantes que cocinan con humo para deleite de sus clientes.

**Envasado al vacío:** Las bolsas de vacío ya forman parte de los artículos de tu cocina al igual que la máquina que permite hacerlo.

En este método de conservación se mete un alimento en una bolsa específica de plástico, se mete en la máquina y se extrae todo el aire. Con el aire sale el oxígeno, por lo que las bacterias no pueden respirar y o se mueren o no pueden proliferar, permitiendo que lo que está dentro de la bolsa dure más tiempo sin necesidad de usar conservantes de ningún tipo.

**Usando aditivos:** Todos los alimentos, o al menos su mayor parte, contienen aditivos. Son añadidos de origen artificial que permiten que los microorganismos no se desarrollen, haciendo que la comida dure más tiempo en buen estado.

**Mediante frío: refrigeración** (Entre 0° y 5°C), congelación (menor a -18°C). Hay que mantener la CADENA DE FRÍO, que consiste en mantener el frío (refrigeración o congelación) durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor. Si no se mantiene la temperatura adecuada durante todo el proceso el alimento sufrirá consecuencias IRREVERSIBLES.

**Mediante calor:** sólo se destruyen los microorganismos con calor. Los más conocidos son: pasterización, cocción, esterilización y uperización (UHT).

**Eliminando parte del agua del alimento:** desecación, salazón, curado, azucarado, ahumado.

**Otros:** escabechado, uso de conservantes.

Para deshidratar frutas y verduras primero tendremos que prepararlas, y eso significa que primero tenemos que lavarlas bien, quitar las partes malas si las tiene, cortarlas en lonchitas de tamaño y grosor uniforme y secar con papel de cocina si fuese necesario. Es conveniente hacerlo para acelerar el proceso en hortalizas y frutas con mucho líquido, como tomates y peras.

Es importante que elijas bien qué cosas vas a deshidratar, ya que las que no estén en buen estado (por ejemplo mustias o blandas) no van a mejorar y no van a quedar tan bien como las frescas y tersas.

Después colocaremos estas lonchitas en las rejillas de nuestro aparato deshidratador, procurando que no se solapen. Al final pon la tapa y programa la temperatura y tiempo de deshidratado. Todas las máquinas tienen esta función, revisa el manual de instrucciones.

**El ahumado** es una de las técnicas de conservación más antiguas que existen, justo después de la aparición del fuego. El hombre se da cuenta que el humo, no solo hacía que los alimentos durasen más tiempo, sino que mejoraban su sabor, su textura e incluso su color.

La técnica es muy sencilla, consiste en someter a los alimentos al humo de la combustión de la madera.

Existen dos tipos de formas de ahumar, se puede ahumar y cocinar a la vez, es decir, ahumar en caliente, o simplemente ahumar un alimento ya cocinado, es decir, ahumar en frío.

La técnica del ahumado se ha desarrollado tanto, hasta el punto que se pueden ahumar los alimentos de manera muy fácil y práctica incluso en nuestras propias casas. A día de hoy se puede ahumar cualquier alimento: pescados, carnes, embutidos, quesos, verduras... incluso líquidos. Los barman más innovadores están introduciendo esta técnica de ahumar en sus cocteles, que además de aportar sabor, el efecto visual es puro espectáculo.