



Universidad del sureste

Materia:

Conservación de alimentos

Tema:

Principios generales del derecho laboral

Profesor:

Andrea henning fonseca

Alumno:

José Ivan Gumeta Gómez

Fecha:

010/06/22

Conservación mediante el calor..

La aplicación de calor es un método basado en el empleo de altas temperaturas que produzcan la muerte de bacterias y otros microorganismos.

Se trata de una técnica antiquísima en cuanto a la desecación de alimentos. Pero no se empezó a utilizar hasta Pasteur, como técnica de aplicación de calor para reducir el riesgo de crecimiento microbiano.

Pasteurización (temperaturas que rondan los 80°C): la aplicación de calor durante un tiempo (que varía de un alimento a otro) inactiva los gérmenes capaces de provocar enfermedad, pero no sus esporas. Por ello, el alimento debe ser refrigerado para evitar el crecimiento de los gérmenes que no se han podido eliminar. Así, la leche pasteurizada o fresca del día ha de conservarse en el frigorífico y, una vez abierto el envase, debe consumirse en un plazo máximo de 3-4 días. No hay pérdidas importantes de nutrientes.

La esterilización es una técnica física de conservación de alimentos envasados herméticamente en un recipiente y sometidos a temperaturas elevadas durante un tiempo para destruir al completo sus microorganismos, patógenos o no, y esporas.

Decimos que es un método físico porque en él no se emplean gases o reactivos (esterilización química).

Gracias a esa erradicación completa de cualquier bacteria o hongo alarga significativamente la vida de los productos esterilizados, pudiendo ser de más de cuatro meses y, además, no precisan de su conservación en frío.

A diferencia de la pasteurización, la esterilización elimina todo tipo de microorganismos y esporas. La pasteurización sólo elimina la mayoría de los microorganismos y no elimina las esporas. Hay confusión entre ambas técnicas cuando hablamos de microorganismos o de temperatura.