

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

Chef: Andrea Del Rosario Henning Fonseca

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Conservación De Alimentos

Tema: Métodos De Conservación

Grado: 9º cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 04 /06/2022

Villa flores, Chiapas

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.

La deshidratación ha sido desde siempre el mejor sistema de conservar los alimentos: se trata de extraer solamente el agua, mediante calor suave que no altera los nutrientes. La deshidratación no solo es útil para alargar la vida de nuestros alimentos sino también nos facilita el almacenaje, transporte y manipulación de los mismos. Si te interesa la alimentación saludable y conservar los alimentos en su época, entonces la deshidratación es un modo de conservación perfecto para ti.

Un deshidratador es un aparato sencillo y que nos facilita enormemente la tarea de secar los alimentos, pero no hemos inventado nada. Los alimentos se secan desde el Neolítico y hay indicios de que todas las civilizaciones han utilizado este método. Es fácil de comprender, ya que es un método sencillísimo sólo se necesita poner los alimentos al sol

Ventajas de la deshidratación

Permite conservar todos los alimentos (frutas, verduras, carnes, pescados, setas, hierbas, especias), comidas (purés, comidas), elaboraciones de dieta cruda (crackers, galletas, pizza, rollitos, tartas, crepes, snacks, barritas, granolas...) y otras aplicaciones (fermentar pan, secar flores...).

Conservación durante meses o años: la conservación es más larga cuanto menos agua retengan y alimentos totalmente deshidratados se conservan perfectamente durante años en envases cerrados. Mantiene las propiedades nutricionales de los alimentos: mejor conservación cuanto menor sea la temperatura de deshidratado.

Los sabores se intensifican, al concentrarse. ¡Las frutas se convierten en verdaderas golosinas!

Reduce el espacio de almacenaje, manipulación y transporte.

Son por ello ideales para cuando viajamos, hacemos excursiones (ocupan poco, no manchan, son nutritivos y deliciosos). Si tienes la tentación de picar entre horas... es mejor tomar estos saludables snacks.

Podemos conservar excedentes de cosechas. Podemos conservar esas frutas o verduras que no gastamos antes de que se echen a perder.

La deshidratación de alimentos en maquina es que cambia por el hecho que se mete a la maquina cualquier fruta o verdura y el tiempo que define la deshidratación a diferencia del natural que es con el sol que puede llevar hasta 2 - 3 días para poder deshidratar las cosas.

El ahumado es una técnica que se comenzó a utilizar con el descubrimiento del fuego. Exponer los alimentos al humo los conserva más tiempo y cambia su sabor. En realidad el ahumado es una mezcla de técnicas de conservación que implica no solo el humo sino también la salmuera y la condimentación. Los ingredientes más populares para ahumar son las carnes rojas y las procesadas aunque en la actualidad se usa para prácticamente todo.

Un alimento se puede ahumar de dos formas, en frío y en caliente. La diferencia la notarás en los sabores finales. Cuando se ahúma en caliente el sabor de los alimentos es más a madera y humo; los que pasaron por humo en frío tienen notas más dulces que recuerdan al caramelo. El ahumado en frío se hace en alimentos que ya están previamente cocinados. El toque extra dará un valor agregado al producto.

El proceso del ahumado consiste en quitar la humedad de los alimentos con el humo de algunas maderas. Lo más recomendable utilizar troncos con poco alquitrán y cuidando siempre que sea 100% madera. Siempre hay que revisar que no tengan clavos, pintura o algún tipo de químico. Si bien el roble es una buena opción, hay que pensar en los aromas y sabores del producto que queremos someter al ahumado; esta madera, por ejemplo, tiene características tan fuertes que opacarían el sabor del cerdo o el pollo.

El nogal, manzano, encino y cerezo son otras maderas que se pueden utilizar en el proceso. La magia es que cada una aporta aromas distintos propios. El humo tiene diversos componentes que modifican las propiedades de los alimentos.

Aunque no lo creas, tiene alcoholes y cetonas que son bacteriostáticos y bactericidas. Tu comida no se contaminará gracias a ellos. También están los fenoles y resinas que son los encargados de dar el color y el brillo característico.

Dependiendo de la temperatura en que se haya ahumado se modificarán algunas características nutricionales.