

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

---



**Lic. Gastronomía**

**Chef: Andrea Del Rosario Henning  
Fonseca**

**Alumno: Luis Antonio Solís Pérez**

**Materia: Conservación De Alimentos**

**Tema: Conservación Por Calor**

**Grado: 9º cuatrimestre**

**Grupo: ``único``**

**Fecha: 09/06/2022**

**Villa flores, Chiapas**

El tratamiento de los alimentos por calor, como puede ser el escaldado, la pasteurización o la esterilización, es una de las técnicas de conservación de larga duración. El objetivo principal del tratamiento térmico es eliminar e inhibir, de forma parcial o total, las enzimas y microorganismos que pueden alterar el alimento. En este tratamiento juega un papel importante el binomio tiempo y temperatura, ya que cuanto más alta es la temperatura y más largo el tiempo, el efecto será mayor. El artículo explica en qué consisten las principales técnicas de conservación con este tratamiento y cómo es el binomio cocción/seguridad.

**Pasteurización:** Los alimentos se someten a una temperatura inferior a los 100°C durante unos minutos. Este tratamiento es suficiente para moderar y destruir microorganismos patógenos, aunque deben guardar en la mayoría de los casos en frío, a unos 4°C, para frenar el desarrollo de gérmenes que pueda haber.

**Esterilización:** Este tratamiento consiste en exponer los alimentos a una temperatura superior a los 100°C durante un periodo suficiente para inhibir enzimas y otros microorganismos como bacterias esporuladas. Se considera que es un producto estéril porque no contiene microorganismos viables, es decir, estos no son capaces de reproducirse aunque tengan las condiciones óptimas.