



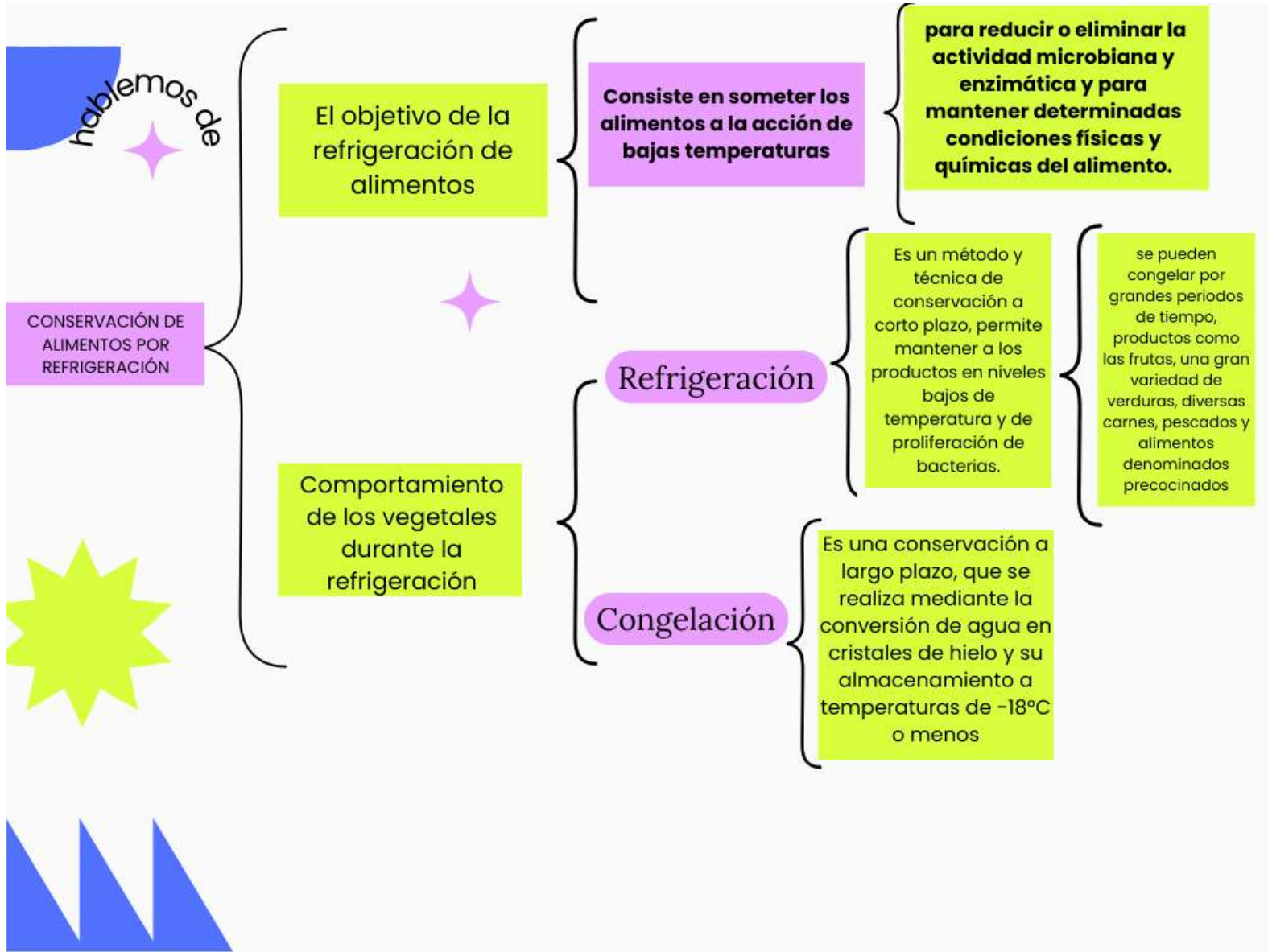
Jazmín Mazariegos Aguilar

Ing. Luz Elena cervantes Monroy

Preparación y conservación de los
alimentos

Cuadro sinóptico unidad 3

Nutrición A- 4to cuatrimestre





CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

Respiración

Es la descomposición por oxidación de moléculas de sustratos complejos presentes normalmente en las células de plantas

El propósito principal de la respiración es mantener un suministro adecuado de adenosina trifosfato

Transpiración

El paso del agua a través de las plantas, propiciado por la presión existente en el interior de estas, se denomina corriente de transpiración

Contribuye a mantener el contenido de agua de la planta, la falta de agua hace que las plantas se agosten, y puede provocar su muerte.

Producción de etileno.

Es una sustancia natural (hormona) producida por las frutas. Aun a niveles

El etileno es fisiológicamente activo, ejerciendo gran influencia sobre los procesos de maduración y senescencia de las frutas, influyendo de esta manera en la calidad de las mismas.

Comportamiento de las carnes en refrigeración

Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo en el refrigerador o en el congelador pueden perder calidad, pero generalmente, no enfermarán a nadie

Sin embargo, algunas bacterias como *Listeria monocytogenes*, crecen mucho a temperaturas frías y si están presentes, con el tiempo se multiplicarán en el refrigerador y podrían causar enfermedades

Modificaciones físicas durante la refrigeración.

Los agentes físicos suelen actuar durante los procesos de cosecha los tratamientos posteriores. En general, por si mismos, no suelen alterar las características nutricionales de los alimentos, pero si su palatabilidad.

El hecho más importante es que pueden significar una vía de entrada a las otras alteraciones. Se destacan

- Las mecánicas
- La temperatura
- La humedad
- El aire
- La luz

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

Modificaciones durante la refrigeración debidas a microorganismos.

Refrigeración

Es una técnica de conservación a corto plazo basada en las propiedades del frio para impedir la acción de ciertas enzimas el desarrollo de microbio

Congelación

Permite la conservación a largo plazo y consiste en convertir el agua de los alimentos en hielo con gran rapidez y en almacenarlo a temperaturas muy bajas

Ultra congelación

Consiste en descender la temperatura del alimento mediante diferentes procesos como aire frío, placas o inmersión en líquidos a muy baja temperatura

Enfriamiento por aire

El enfriador por aire es el más costoso de los sistemas, requiere de un amplio espacio de piso para su instalación y es compatible con las canales con la epidermis, solamente.

Siendo de configuración vertical, por la parte inferior ingresan las canales evisceradas, y mientras el transportador serpentea de forma ascendente hacia la salida

Ventajas

La rapidez

Proporciona periodos más cortos para el enfriamiento

Son más eficientes energéticamente que las cámaras sin ventilación

Enfriamiento por vacío

Es el sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más. La tecnología de enfriamiento al vacío, que puede mejorar considerablemente la calidad de su producto

Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración

Los congelados envasados no presentan ninguna incompatibilidad si se respetan debidamente las condiciones técnicas de conservación

Bibliografía:

Preparación y conservación de alimentos. (s.f). plataformaeducativauds. Recuperado el 5 de septiembre de 2022, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ea84f0173030b04ba54a3d496385c23-LC-LNU405%20PREPARACI%C3%93N%20Y%20CONSERVACI%C3%93N%20DE%20ALIMENTOS.pdf>