

UNIDAD III
PREPARACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS
MARIA JOSE RUIZ MEZA
CUARTO CUATRIMESTRE
NUTRICIÓN

UNIDAD III

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN.

3.1 OBJETIVO DE LA REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS.

Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar la actividad microbiana y enzimática y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento. El frío es el procedimiento más seguro de conservación

3.2 COMPORTAMIENTO DE LOS VEGETALES DURANTE LA REFRIGERACIÓN.

Métodos de conservación aplicando bajas temperaturas: refrigeración y congelación Como se indicó en la unidad 1, los métodos de conservación que se aplican para la conservación térmica por bajas temperaturas, se clasifican en: Refrigeración y Congelación

3.3 RESPIRACIÓN, TRANSPIRACIÓN, PRODUCCIÓN DE ETILENO, DESARROLLO

Las plantas verdes en crecimiento utilizan la energía de la luz solar que reciben sus hojas para fabricar azúcares combinando el dióxido de carbono del aire con el agua absorbida del suelo a través de las raíces

3.4 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).

3.5 MODIFICACIONES FÍSICAS DURANTE LA REFRIGERACIÓN.

Los agentes físicos suelen actuar durante los procesos de cosecha los tratamientos posteriores. En general, por sí mismos, no suelen alterar las características nutricionales de los alimentos, pero sí su palatabilidad. El hecho más importante es que pueden significar una vía de entrada a las otras alteraciones

3.6 MODIFICACIONES DURANTE LA REFRIGERACIÓN DEBIDAS A MICROORGANISMOS.

La refrigeración es una técnica de conservación a corto plazo basada en las propiedades del frío para impedir la acción de ciertas enzimas el desarrollo de microbios. Aquí el alimento se conservará en temperaturas próximas a los 0 grados centígrados, pero no por debajo.

3.7 ENFRIAMIENTO POR AIRE.

En la planta de procesamiento, al final de la evisceración las canales necesitan ser enfriadas, rápidamente, para cumplir con los requisitos de inocuidad alimentaria. Para ello se puede usar el enfriamiento por inmersión en agua o el enfriamiento en aire

3.8 VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR AIRE.

El uso de túneles de enfriamiento rápido es muy habitual en la conservación de alimentos, especialmente en frutas y verduras, ya que son los más perecederos. Este sistema permite reducir las pérdidas de calidad.

3.9 ENFRIAMIENTO POR AGUA.

El sistema de enfriamiento en agua es el menos dispendioso de los dos, requiere de una pequeña área para su instalación, es fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo

PARTE 2

3.10 VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR AGUA.

Este proceso considera factores como la velocidad de pre-enfriado junto con la temperatura final del producto. En los sistemas de preenfriamiento utilizando el método por agua, el producto es enfriado por medio de inmersión o riego, pues gracias al contacto entre este elemento líquido con la superficie del producto es que se logra obtener una temperatura que sea muy similar al del agua.

3.11 ENFRIAMIENTO POR VACÍO.

La refrigeración al 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 y al mismo tiempo reducir sus costos de enfriamiento,

3.12 VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR VACÍO.

Contribuye a garantizar una mayor vida útil de sus productos en el lineal. Además, también podrá ahorrar en gasto energético, ya que el proceso de refrigeración por vacío es mucho más eficaz (y rentable) que las tecnologías de refrigeración tradicionales.

3.13 INCOMPATIBILIDAD ENTRE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN REFRIGERACIÓN.

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

3.14 CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR CONGELACIÓN.

Al igual que en el almacenamiento general se llevara a cabo un correcto mantenimiento y organización de las cámaras (rotación y estiba adecuadas)

BIBLIOGRAFIAS
IMAGENES RECUPERADAS DE CANVA
UNIVERSIDAD DEL SURESTE (2022). ANTOLOGIA DE
PREPARACION, CONSERVACION DE ALIMENTOS. RECUPERADO
18/SEPTIEMBRE/2022.
DE PLATAFORMA EDUCATIVA UDS.COM.MX SITIO WEB:
[HTTPS://PLATAFORMA EDUCATIVA UDS.COM.MX/LIBRO.PHP?](https://plataformaeducativauds.com.mx/libro.php?idlibro=16638877942)
IDLIBRO=16638877942