



Mi Universidad

Ensayo.

Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez.

Nombre del tema: Ensayo: Conservación de alimentos por tratamiento térmico.

Parcial: 4to parcial.

Nombre de la Materia: Preparación y Conservación de alimentos.

Nombre del profesor: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición.

Cuatrimestre: 4to Cuatrimestre.

PASIÓN POR EDUCAR

29 de noviembre de 2022, Comitán de Domínguez, Chiapas.

Introducción

El siguiente ensayo presentara algunos de los diferentes tipos de conservación de alimentos mediante tratamientos térmicos en los que están el escaldado, así como las distintas técnicas de escaldado, la pasteurización, la conservación de alimentos por deshidratación y la conservación química.

La importancia de los tratamientos térmicos en la conservación de alimentos es obtener una vida útil de los diversos productos para que sea lo más duradera posible, así como el eliminar microorganismos patógenos y desactivar algunas enzimas las cuales pueden afectar al producto en aspectos nutricionales y sensoriales.

Conservación de alimentos por tratamiento térmico.

El escaldado es un tratamiento térmico que es aplicado sobre todo a los productos vegetales como frutas y verduras, aunque el escaldado no llega a destruir los microorganismos ni alargar la vida útil de los alimentos es una técnica que se utiliza principalmente como previo a una congelación, enlatado, además produce un ablandamiento en el alimento que facilita el pelado de éste. Se usa agua o vapor durante algunos minutos a una temperatura entre 95-100°C, se puede trabajar de dos maneras ya sea con agua o con vapor y el tiempo del proceso dependerá del método que vaya a utilizarse, de la temperatura y de las propiedades físicas del producto, por ejemplo, el tamaño, la forma, textura o madurez.

Escaldado por vapor: este consiste en un calentamiento local intenso de la superficie del alimento provocando un debilitamiento de los tejidos, de esa manera se desprende más fácilmente la piel del alimento. “El escaldado con vapor ofrece la ventaja de que provoca un menor arrastre de los nutrientes y solutos de las hortalizas (maíz, brócoli, guisantes). La desventaja es que en el proceso artesanal o doméstico la inactivación enzimática requiere más tiempo. El alimento puede sufrir daños, y el tiempo y la temperatura son más difíciles de controlar.” UDS 2022. En cuanto al escaldado por agua es el método más común y el mas utilizado, consiste en sumergir la el alimento en agua caliente hasta llegar al punto ideal para que sea conservado o pelado, aunque algún de sus desventajas serian la perdida de minerales, vitaminas y el volumen importante de agua que se utiliza en el proceso.

La pasteurización es un proceso en el cual los líquidos (generalmente alimentos) son calentados con el objetivo de reducir microorganismos patógenos como bacterias, protozoos, mohos, levaduras que pueden estar presentes en el alimento. El proceso recibe el nombre en

honor de su descubridor, el científico francés Louis Pasteur (1822-1895). La primera pasteurización se completó el 20 de abril de 1882 y se realizó por Pasteur y Claude Bernard.

El avance científico de Pasteur mejoró la calidad de vida al permitir que productos como la leche pudieran transportarse sin descomponerse. En la pasteurización no es el objetivo primordial la "eliminación de los elementos patógenos" sino la disminución de sus poblaciones, hasta niveles que no causen intoxicaciones alimentarias (asumiendo que el producto pasteurizado se ha refrigerado correctamente y que se consume antes de la fecha de caducidad). (UDS 2022).

La conservación de alimentos por deshidratación hace referencia a los procesos, ya sean naturales o artificiales, a través de los cuales se elimina la totalidad de agua de un alimento fresco con el fin de disminuir el riesgo de contaminación y aumentar su vida útil, así como los anteriores métodos de conservación nos ofrece puntos a favor y contra que debemos considerar, entre las ventajas con este método es que podemos conservar cualquier tipo de alimento ya será frutas, verduras, carnes, pescados, hierbas, etc. Y nos puede durar varios meses, así como manteniendo sus propiedades nutricionales además de que resulta en una reducción en el espacio de almacenaje, sería ideal si pensamos ir de viaje o excursión ya que ocuparían menos espacio. La desventaja recae en que si no se lleva a cabo un buen proceso de deshidratación la comida puede encogerse considerablemente, o pueden perder color, sabor y aromas incluso adoptar un aspecto blando o plástico.

Para la conservación química de alimentos se le añaden productos químicos que protegerán a los alimentos de una posible alteración y mejorar sus características de sabor, olor, consistencia o aspecto. Estos aditivos son catalizadores que se encargan de retrasar o inhibir las reacciones químicas de descomposición, fermentación, oxidación o enranciamiento que sufren los alimentos. Las cantidades de los aditivos deben estar dentro de los límites legales ya que de lo contrario podría decirse que dicho alimento está adulterado, por eso algunos han sido prohibidos al comprobarse que sus efectos eran nocivos para los consumidores.

Conclusión

En conclusión, la conservación de alimentos es de mucha ayuda ya que nos permite que los alimentos puedan durar más y reducir a los microorganismos que puedan estropearlos con rapidez, o para facilitar el proceso de otro método de conservación como el escaldado que es una técnica previa a la congelación. Aunque no hay ningún método de conservación que ofrezca protección frente a todos los riesgos posibles durante un periodo ilimitado de tiempo y cada uno tiene sus ventajas y desventajas, pero teniendo un correcto manejo y procedimiento se pueden utilizar cualquiera de los métodos mencionados para que los alimentos puedan aportar los nutrientes disponibles aun si han sido expuestos a algún proceso.

Fuentes de consulta

Conservación de Alimentos por tratamiento térmico. (s. f.). [Libro electrónico]. En *Libro de Preparación y Conservación de Alimentos UDS* (pp77-88.). Recuperado el 29 de noviembre de 2022 de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ea84f0173030b04ba54a3d496385c23-LC-LNU405%20PREPARACI%C3%93N%20Y%20CONSERVACI%C3%93N%20DE%20ALIMENTOS.pdf>