

Nombre de la Presentación: Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

Nombre del tema: Conservación de alimentos por refrigeración

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Preparación y conservación de alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 4°



Lugar y Fecha: Comitán de Domínguez, Chiapas a 8 de noviembre de 2022

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACION

OBJETIVO DE LA REFRIGERACION DE ALIMENTOS

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

MÉTODOS DE CONSERVACION APLICANDO BAJAS TEMPERATURAS

Refrigeración: Modifica poco las características sensoriales y el valor nutritivo del alimento, debido a que conserva al alimento por un tiempo relativamente corto

Congelación: Conservación a largo plazo, que se realiza mediante la conversión de agua en cristales de hielo y su almacenamiento a temperaturas de -18°C o menos.

RESPIRACION

Descomposición por oxidación de moléculas de sustratos complejos presentes normalmente en las células de plantas, tales como almidón, azúcares y ácidos orgánicos a moléculas más simples

TRANSPIRACION

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

PRODUCCION DE ETILENO

El etileno es una sustancia natural (hormona) producida por las frutas

Es utilizado principalmente para inducir la maduración de consumo de frutas climatéricas como el plátano y para desarrollar el color típico de ciertas frutas no climatéricas como los cítricos

MODIFICACIONES FISICAS DURANTE LA REFRIGERACION

- Mecánicas
- Temperatura
- Humedad
- Aire
- Luz

ENFRIAMIENTO POR AIRE

Consiste en el montaje de los productos en dos bloques, con una lona que los cubra por encima. Un ventilador saca el aire caliente y hace que el aire frío pase por los productos, por en medio de los dos bloques

Ventajas

- Rapidez de enfriamiento
- Proporciona periodos más cortos para el enfriamiento
- Posterior menor carga térmica para las cámaras de stock o zonas de picking
- Permite el enfriamiento homogéneo de los productos sin mojarlos ni someterlos a una excesiva manipulación
- Son más eficientes energéticamente que las cámaras sin ventilación o cuartos fríos, lo que se traduce en un ahorro de energía

ENFRIAMIENTO POR AGUA

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

Ventajas

- El alimento no sufre ninguna deshidratación, por lo tanto, se conserva su peso inicial
- Transferencia de calor

ENFRIAMIENTO POR VACÍO

Está diseñada para evitar que las verduras frescas, frutas, hongos comestibles y cultivos frescos se descompongan en el proceso de recolección y refrigerar el envío, por lo tanto, la frescura y el valor nutritivo se pueden conservar de manera efectiva mediante un enfriador de vacío

Ventajas

- El preenfriamiento al vacío puede extraer calor rápidamente sin agregar ningún medio
- No hay seres vivos en el estado de vacío
- Efecto sueño
- Reparar heridas mecánicas
- Evaporación del exceso de agua
- Gran inversión única

INCOMPATIBILIDAD ENTRE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN REFRIGERACIÓN

- Los productos congelados que se vayan a descongelar los sacaremos a la cámara de refrigeración y los mantendremos a Temperatura de 2 a 6 °C hasta su utilización
- Respetar las fechas de caducidad
- Garantizar la conservación correcta
- No congelar sobrantes
- Controlar la temperatura de las cámaras
- Descongelar o eliminar el hielo periódicamente
- Vigilar la hermeticidad de las puertas
- Todos los productos congelados estarán envasados
- Aplicar el procedimiento de limpieza y desinfección

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR CONGELACIÓN

Los productos elaborados no se almacenarán conjuntamente con las materias primas por la posibilidad de contaminaciones cruzadas

Todos los alimentos han de protegerse adecuadamente, con film plástico o tapa, para permitirnos identificarlos y reducir los riesgos de transmisión de olores y contaminación

ALMACENAMIENTO DE HUEVOS FRESCOS

- En la fase final de su comercialización, en las cocinas, los huevos deben guardarse en refrigeración
- Debe guardarse la etiqueta de identificación de los huevos, con la indicación de la fecha de caducidad, hasta su consumo total
- Sacar de la cámara únicamente los huevos que vayan a utilizarse
- Deben colocarse con su polo agudo o extremo hacia abajo. Si se almacenan con otros alimentos deben evitarse los contactos entre ellos

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

Bibliografía

Universidad del Sureste, 2022. Antología de preparación y conservación de alimentos. PDF. Recuperado el 8 de noviembre de 2022

[ea84f0173030b04ba54a3d496385c23-LC-LNU405 PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](https://plataformaeducativauds.com.mx/ea84f0173030b04ba54a3d496385c23-LC-LNU405_PREPARACION_Y_CONSERVACION_DE_ALIMENTOS.pdf)