

NOMBRE DEL ALUMNO: SYLVIA MILETH GUTIERREZ CITALAN

TEMA unidad 3

MATERIA: PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL PROFESOR: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

CUARTO CUATRIMESTRE

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS. 10 DE NOVIEMBRE DEL 2022

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

Objetivo de la refrigeración 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

Comportamiento de los vegetales durante la refrigeración

- Refrigeración: es un método y técnica de conservación a corto plazo, permite mantener a los productos en niveles bajos de temperatura y de proliferación de bacterias.
- La conservación por refrigeración se realiza a temperaturas próximas a 0 °C , “generalmente entre 2 y 5 °C en frigoríficos industriales, entre 8 y 12 °C en frigoríficos domésticos”

Respiración, transpiración, producción de etileno, desarrollo

- 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

Comportamiento de las carnes en refrigeración

- 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

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

Modificaciones físicas durante la refrigeración

- 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.
- La 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 baja

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

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.

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.

Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración

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

BIBLIOGRAFÍA

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE 2020.ANTOLOGÍA PREPARACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PÁGINAS 63-65 Recuperado el 10 de
Noviembre 2022**