

NOMBRE DE ALUMNO: AZENETH ISABEL NAJERA ARGUELLO

NOMBRE DEL PROFESOR: LIC. LUZ ELENA CERVANTES MONROY

NOMBRE DEL TRABAJO: CUADRO SINÓPTICO

MATERIA: PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

GRADO: 4°

GRUPO: NUTRICIÓN

CONSERVACIÓN 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 } para } mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento

Comportamiento de los vegetales durante la refrigeración } 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 } temperaturas próximas a 0 °C, "generalmente entre 2 y 5 °C en frigoríficos industriales, entre 8 y 12 °C en frigoríficos domésticos" } este método } no elimina las bacterias, solamente frena su crecimiento hasta un punto } retrasa las reacciones de descomposición, aunque al elevar la temperatura esto queda expuesto

Respiración, Transpiración, Producción de etileno, Desarrollo } planta almacena esos azúcares sin elaborarlos o combina las unidades de azúcar en largas cadenas para formar almidón. } Respiración } 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 } Transpiración } El paso del agua a través de las plantas, propiciado por la presión existente en el interior de estas } contribuye a mantener el contenido de agua de la planta. } Producción de etileno } sustancia natural (hormona) producida por las frutas } ejerciendo gran influencia sobre los procesos de maduración y senescencia de las frutas

Comportamiento de las carnes en refrigeración } pueden perder calidad } pero } no enfermarán a nadie } Las bacterias } deterioran los alimentos pueden crecer a temperaturas bajas, como las del refrigerador } como *Listeria monocytogenes*

Modificaciones físicas durante la refrigeración } Los agentes físicos suelen actuar durante los procesos de cosecha los tratamientos posteriores } Las mecánicas } golpes, cortes, en general sin alteraciones graves } La temperatura } las actividades químicas y enzimáticas } La humedad } facilita el desarrollo de microorganismos } El aire } alterar algunas proteínas } La luz } afecta e color y a algunas vitaminas

Modificaciones durante la refrigeración debidas a microorganismos } el alimento se conservara en temperaturas próximas a los 0 grados centígrados, pero no por debajo } La congelación y la ultracongelación } métodos de conservación que menos alteraciones provocan en el alimento.

Enfriamiento por aire } El enfriador por aire es el más costoso de los sistemas } requiere } un amplio espacio de piso para su instalación y es compatible con las canales con la epidermis } En la planta de procesamiento, al final de la evisceración las canales necesitan ser enfriadas, rápidamente } para cumplir con los requisitos de inocuidad alimentaria

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 } son los más perecederos } Este sistema permite reducir las pérdidas de calidad. } ventaja principal es la rapidez de enfriamiento } Proporciona periodos más cortos para el enfriamiento } Posterior menor carga térmica para las cámaras de stock } Son más eficientes energéticamente

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

Enfriamiento por agua

es el menos dispendioso

requiere de una pequeña área para su instalación, es fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo

más eficaz y económico de operar

Ventajas del enfriamiento por agua

el alimento no sufre ninguna deshidratación

se conserva su peso inicial, además de poder incluirse tratamientos fungicidas o antioxidantes.

Transferencia de calor

el calor se mueve del interior a la superficie, principalmente por conducción; es decir que el calor se transfiere a través de un material fijo

Enfriamiento por vacío

el valor nutritivo disminuiría enormemente

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 (máquina de enfriamiento por vacío) puede eliminar el calor del campo rápidamente

sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más

Ventajas del enfriamiento por vacío

- Contribuye a garantizar una mayor vida útil de sus productos en el lineal
- podrá ahorrar en gasto energético
- Efecto sueño
- Reparar heridas mecánicas
- No hay seres vivos en el estado de vacío
- Evaporación del exceso de agua

Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración.

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

- respetar las fechas de caducidad de consumo
- no congelar sobrantes
- descogerla o eliminar el hielo periódicamente

Conservación de los alimentos por congelación

Todos los productos se colocaran siempre sobre baldas o palets, nunca directamente sobre el suelo

La estiba de los productos se realizará guardando las distancias mínimas, unos centímetros, entre el suelo, techo, paredes, superficies

Durante el almacenamiento se deben revisar de forma especial los "sobrantes", ya que sus envases han sido abiertos y ya se han manipulado

Los envases deteriorados o rotos deberán retirarse sustituirse por otros nuevos o limpios

Bibliografía

Universidad del Sureste. 2022. ANTOLOGIA
PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS. PDF. Recuperado el 08 de
Noviembre 2022.Pgs.63-76