

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

**INFOGRAFÍA
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO
TÉRMICO**

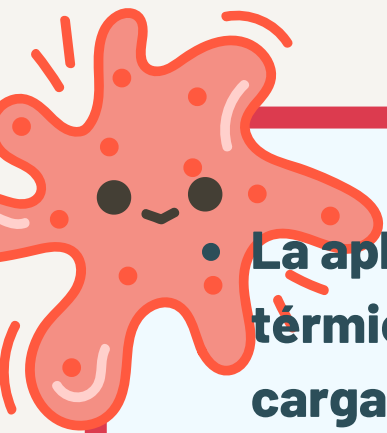
DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ

ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA

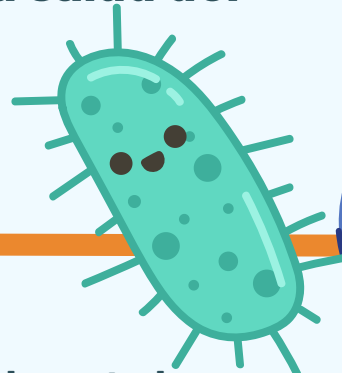
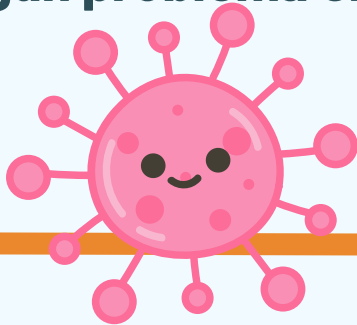
CUARTO CUATRIMESTRE

DICIEMBRE, 2023

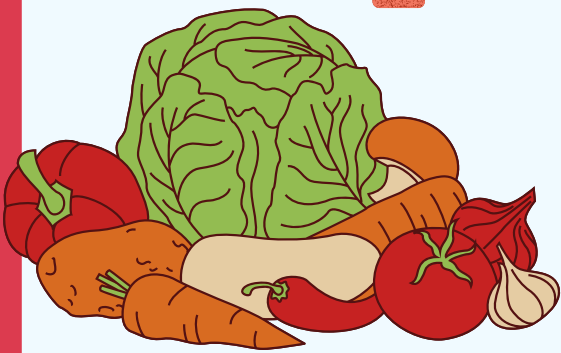
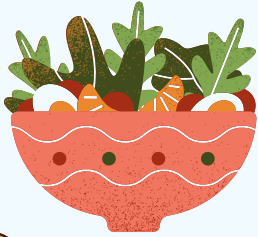
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO



- La aplicación de cualquier tipo de tratamiento térmico a un alimento sirve para destruir la carga microbiana que origine el daño en su calidad física, biológica o química y que pueda ocasionar algún problema en la salud del consumidor.



ESCALDADO



- Se aplica sobre todo a productos vegetales. No destruye los microorganismos ni alarga la vida útil de los alimentos. Esta técnica, previa a un segundo tratamiento, como pueden ser la congelación, el enlatado, la liofilización o el secado, produce un ablandamiento en el alimento que facilita el pelado, en el caso de los tomates, la limpieza y su posterior envasado.

PASTEURIZACIÓN

- Es el proceso de calentamiento de líquidos (generalmente alimentos) con el objeto de la reducción de los elementos patógenos, tales como bacterias, protozoos, mohos y levaduras, etc que puedan existir. El proceso recibe el nombre en honor de su descubridor, el científico francés Louis Pasteur (1822-1895).



ESTERILIZACIÓN

- El proceso de esterilización en los productos en conserva se puede subdividir en tres fases por medio de vapor: ta desde ambiente hasta la temperatura de esterilización requerida. El objetivo de la esterilización de alimentos envasados en recipientes herméticos es la destrucción de todas las bacterias contaminantes, incluidas sus esporas sin alterar significativamente las características organolépticas y nutricionales del producto original. L



BIBLIOGRAFÍA.

**RECURSOS DE ANTOLOGÍA UNIVERSIDAD DEL SURESTE UDS. CONSERVACIÓN
Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. RECUPERADO EL 2 DE DICIEMBRE, 2023.**