



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Infografía
TRABAJO

Preparación y conservación de
alimentos
MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.
ALUMNO

Arreola Jiménez Eduardo Enrique
DOCENTE

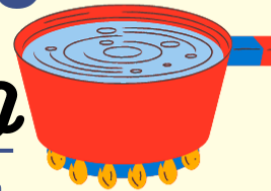
4to Cuatrimestre de nutrición.
CURSO

Tapachula, Chiapas; Sabado 02 de Noviembre de
2023

conservación de alimentos por tratamiento termico



ESCALDADO



Este proceso consiste en calentar agua a ebullición e inmediatamente adicionar el alimento a tratar, esto puede durar desde unos cuantos segundos hasta unos dos o tres minutos. También se puede usar vapor de agua directo al alimento en lugar de agua en ebullición



COCCIÓN



Es más una técnica culinaria que de conservación, pero su aplicación también evita hasta cierto punto el crecimiento microbiano. En general, la cocción ablanda a los alimentos y con ello favorece su digestión

PASTEURIZACIÓN.

Este es un tratamiento térmico sobre alimentos líquidos, cuyo objetivo principal es la eliminación de microorganismos patógenos, evitando el deterioro y el menor daño posible a las cualidades sensoriales del alimento



ESTERILIZACIÓN



La esterilización de alimentos es un procesado térmico que consiste en someter el alimento a temperaturas mayores a los 100C durante un determinado tiempo, el cual debe ser suficiente para garantizar como resultado la eliminación total de microorganismos y sus esporas normalmente usando latas para contener el alimento.

BIBLIOGRAFIA:

De Ceupe, B. (2020, 29 octubre). Ceupe. Ceupe. <https://www.ceupe.com/blog/metodos-de-conservacion-de-alimentos.html#:~:text=La%20conservaci%C3%B3n%20mediante%20la%20aplicaci%C3%B3n,Pasteurizaci%C3%B3n>.

Admin. (2019a, octubre 22). Conservación de alimentos por calor. Natural Castello - Since 1907. <https://www.naturalcastello.com/es/conservacion-alimentos-calor/>

Mchavarrías. (2013, 16 octubre). Conservar alimentos mediante calor | EROSKI Consumer. Consumer |. <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/conservar-alimentos-mediante-calor.html>