

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN EN ALIMENTOS**

**CUADRO SINÓPTICO**

**DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ**

**ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA**

**CUARTO CUATRIMESTRE**

**NOVIEMBRE, 2023**

# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

## OBJETIVO

Consiste en 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

### Refrigeración y Congelación.

La congelación actúa a dos niveles:

- a) Disminuyendo la temperatura del alimento.
- b) Disminuyendo la  $A_w$  (congelando el agua disponible del alimento).

## TRANSPIRACIÓN

La mayoría de los productos frescos contienen, en el momento de la cosecha, del 65 al 95 por ciento de agua. Dentro de las plantas en crecimiento existe un flujo continuo de agua

Efecto de la humedad del aire en la pérdida de agua. Dentro de todas las plantas existen espacios de aire para que el agua y los gases puedan atravesar todas sus partes.

## MODIFICACIONES DURANTE LA REFRIGERACIÓN DEBIDAS A MICROORGANISMOS

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. Aquí el alimento se conserva en temperaturas próximas a los 0 grados centígrados, pero no por debajo.

## **BIBLIOGRAFÍA**

**Recursos de antología (2023). Universidad del Sureste UDS**