

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



MARIO PEREZ MARTINEZ

PREPARACION Y CONSERVACION DE

ALIMENTOS

ING. ARREOLA JIMENEZ

CUADRO SINOPTICO



CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACION

-IMPORTANCIA DE LA REFRIGERACION EN LOS ALIMENTOS

ESTÁ DEMOSTRADO QUE LA REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS A UNA TEMPERATURA ÓPTIMA TIENE UN PAPEL FUNDAMENTAL A LA HORA DE MANTENER ESA INOCUIDAD. EN MUCHOS CASOS RESULTA NECESARIO CONTROLAR Y MANTENER LA TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN, LAS CUALES SERÁN DIFERENTES PARA CADA TIPO DE PRODUCTO.

LA REFRIGERACIÓN RETARDA EL METABOLISMO DE LA MATERIA ORGÁNICA HASTA LLEGAR A DETENERLO CASI POR COMPLETO CUANDO ALCANZAMOS LOS $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ (ESTÁNDAR DE CONSERVACIÓN A NIVEL INTERNACIONAL PARA LA MAYORÍA DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS).

-PROCESOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

- REFRIGERACIÓN: CONSISTE EN CONSERVAR LOS ALIMENTOS A UNA TEMPERATURA, ENTRE $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ Y $8\text{ }^{\circ}\text{C}$, CERCANA AL PUNTO DE CONGELACIÓN. SE SUELE USAR EN ALIMENTOS FRESCOS PARA CONSEGUIR QUE LA PROLIFERACIÓN MICROBIANA SEA MUCHO MÁS LENTA.

- CONGELACIÓN: CONSISTE EN BAJAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS POR DEBAJO DEL PUNTO DE CONGELACIÓN, HABITUALMENTE ENTRE $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ Y $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$. DEPENDIENDO DEL TIPO DE PRODUCTO, IMPOSIBILITANDO ASÍ LA PROLIFERACIÓN DE BACTERIAS.

OTROS PROCESOS DE CONSERVACION

- ULTRACONGELACIÓN: CONSISTE EN SOMETER LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS INFERIORES A $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ DURANTE PERIODOS DE TIEMPO RELATIVAMENTE CORTO ($< 120\text{ MIN}$).
- EBULLICIÓN: PROCESO PREVIO A LA CONGELACIÓN EN ALGUNAS OCASIONES, SE TRATA DE HERVIR EL ALIMENTO ANTES DE PROCEDER A LA CONGELACIÓN.

- ESTERILIZACIÓN: ES UNO DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS MÁS SEGURO, AUNQUE SOMETERLOS A ALTAS TEMPERATURAS, ALTERA LAS PROPIEDADES DE ESTE.
- PASTEURIZACIÓN: ES SIMILAR A LA ESTERILIZACIÓN, AUNQUE SE APLICAN TEMPERATURAS MÁS BAJAS Y POR LO TANTO TIENE MENOR EFECTIVIDAD.

REFRIGERACION DE ALIMENTOS

LA REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS ES UN PROCESO DE CONSERVACIÓN BASADO EN LA REDUCCIÓN O EL MANTENIMIENTO DE UNA TEMPERATURA CONTROLADA DURANTE UN TIEMPO Y ESPACIO DETERMINADO, NORMALMENTE EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS.

ESTE PROCESO SE BASA EN LA EXTRACCIÓN DE LA ENERGÍA DE LOS CUERPOS CON ALTA ENERGÍA TÉRMICA, DISMINUYENDO ASÍ SU ENERGÍA, Y POR CONSIGUIENTE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, EN ESTE CASO, EN LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

BIBLIOGRAFIA

ANTOLOGIA UDS

CARRERA NUTRICION 3 CUATRIMESTRE