



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

PREPARACION Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

INFOGRAFIA

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMENEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

CUARTO CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 2 DE DICIEMBRE DEL 2023

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO

ESCALDADO

Escaldar es una técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo.

OBJETIVO

El objetivo principal del escaldado es inactivar las enzimas responsables de las reacciones de deterioro que contribuyen a los sabores, olores y colores desagradables

EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ESCALDADO

Son cubas redondas o rectangulares de gran capacidad para realizar los diferentes procesos entre ellos el escaldado en grandes cantidades pueden ser fijas o basculantes.



La unidad de pasteurización (HTST) es un equipo diseñado para el tratamiento térmico de la leche y sus derivados u otros productos alimentarios como refrescos y zumos

PASTEURIZACIÓN

consiste en el tratamiento del calor de un producto para matar todas las bacterias patógenas y reducir la actividad enzimática.

OBJETIVO

El objetivo es hacer que los productos sean seguros para el consumo y que tengan una vida útil más prolongada.

TIPOS DE PASTEURIZACIÓN

- LTLT** (Low temperature long time)
 - 63°C, 30 minutos
- HTST** (High temperature short time)
 - 72°C, 15 segundos
- UHT** (Ultra high temperature)
 - 135-140°C por unos segundos (130°C, 1 segundo)

ESTERILIZACIÓN

El proceso de esterilización consiste en destruir el 90% de los microorganismos que se encuentran en los alimentos, mediante el proceso de exponerles a una temperatura alrededor de 115°C y así poder conservarles durante largos periodos.

ESTERILIZACIÓN DE LOTES

Esterilización en batch. Este es el método más común para esterilización de medios de cultivo.



Esterilización de productos sin envasar.

El método más empleado en la esterilización de alimentos en conserva es el de calor húmedo, el cual recurre al vapor por agua para transferir energía térmica y eliminar los microorganismos.

SISTEMAS CONTINUOS DE ESTERILIZACIÓN.

Los alimentos comercialmente estériles deben ser calentados hasta una temperatura específica durante un tiempo establecido.



TECNICAS MODERNAS DE CONSERVACION

Las diferentes técnicas y métodos, como la refrigeración, la congelación, la deshidratación, el envasado al vacío, las conservas, la fermentación, la salazón, el ahumado

CONSERVACIÓN QUÍMICA.

La conservación química consiste en la adición de sustancias que modifican químicamente el alimento, por ejemplo disminuyen el pH. Salazón: adición de sal común para impedir el crecimiento de microorganismos.



REFERENCIAS

antología de la materia de preparación y conservación de alimentos consultada en la biblioteca en línea de la universidad del sureste campus tapachula.

<https://www.terrafoodtech.com/metodos-de-conservacion-de-alimentos/#:~:text=Tanto%20la%20congelación%20como%20la,varios%20meses%20e%20incluso%2C%20años.>