

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Alumna: Yadira Guadalupe Morales Ramírez.

Escuela. Universidad Del Sureste "UDS".



Catedrática. Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre de la actividad. Súper notas

Cuarto cuatrimestre, grupo A.

Lugar y Fecha. Comitán de Domínguez, Chiapas. Noviembre de 2023.

Objetivo de la refrigeración de alimentos

Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar la actividad microbiana y enzimática



Comportamiento de los vegetales durante la refrigeración

La refrigeración es un método y técnica de conservación a corto plazo

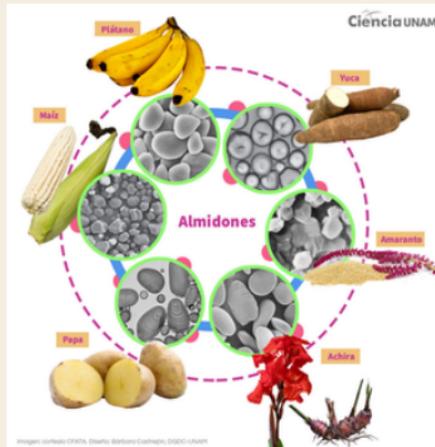


La congelación es una conservación a largo plazo

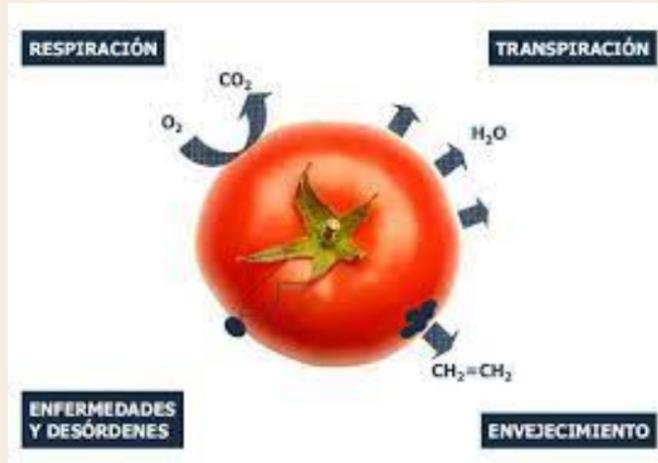


Respiración, Transpiración, Producción de etileno, Desarrollo

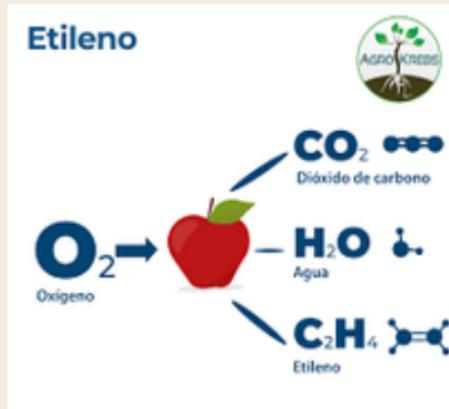
Los azúcares y almidones, llamados hidratos de carbono, se almacenan en diversas partes de la planta



La respiración es la descomposición por oxidación de moléculas de sustratos complejos presentes normalmente en las células de plantas



El etileno es una sustancia natural (hormona) producida por las frutas



Comportamiento de las carnes en refrigeración

Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo en el refrigerador o en el congelador pueden perder calidad



Modificaciones físicas durante la refrigeración

Los agentes físicos suelen actuar durante los procesos de cosecha



Alteraciones, como:



Modificaciones durante la refrigeración debidas a microorganismos

La refrigeración es una técnica de conservación a corto plazo



La congelación permite la conservación a largo plazo



Enfriamiento por aire

El enfriador por aire es el más costoso de los sistemas, requiere de un amplio espacio de piso para su instalación



Ventajas del enfriamiento por aire

El uso de túneles de enfriamiento rápido es muy habitual en la conservación de alimentos, frutas y verduras,



La ventaja principal es la rapidez de enfriamiento.



Los dos tipos de ventiladores más utilizados en los túneles de aire forzado son los ventiladores de Flujo Axial y los ventiladores Radiales



Enfriamiento por agua

El sistema de enfriamiento en agua es fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo



Ventajas del enfriamiento por agua

El producto es enfriado por medio de inmersión o riego

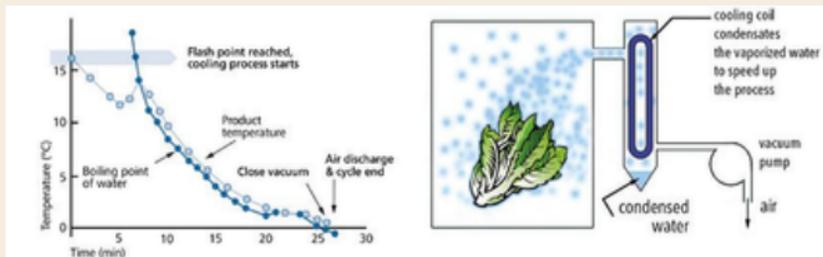


Durante el enfriamiento de frutas individuales, el calor se mueve del interior a la superficie



Enfriamiento por vacío

Durante este terrible proceso, el valor nutritivo disminuiría enormemente



La refrigeración al vacío es el sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más



Ventajas del enfriamiento por vacío

El enfriamiento por vacío es una forma única de enfriamiento. Utiliza "energía evaporativa"



Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración

Los productos congelados que se vayan a descongelar, los sacaremos a la cámara de refrigeración y los mantendremos a Temperatura de 2 a 6°C hasta su utilización



Esta información quedará reflejada en una etiqueta y como mínimo constara el nombre de la comida y la fecha de elaboración

La mayoría entra en vigor el 13 de diciembre de 2014. Otras en abril de 2015 o en diciembre de 2016

TAMBIÉN DE LETRA

- En envases de más de 50^o cm³: Mínimo 1,2 mm de altura de la "Y"
- En envases de menos de 50^o cm³: Mínimo 0,5 mm de altura de la "Y"

ALÉRGENOS

Deben destacarse (por ejemplo, en color, en negrita, o con distinto tipo de letra)

TIPO DE ACEITE

Se debe indicar si es aceite de palma, de girasol, de oliva...

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Se deben indicar los cantidades por 100 gramos o 100 mililitros (para poder comparar productos) y el % que representa sobre la cantidad diaria recomendada para un adulto:

COMPRA ON LINE

La información debe estar disponible también en compras por internet

TODO JUNTO

La información nutricional debe estar en el mismo campo visual, no desperdigada en diferentes partes del envase.

ORIGEN...

Obligado hasta ahora:

- Sal
- Acido de oliva
- Fruitas
- Verduras
- Productos
- Carnes de vacuno

Desde ahora, además:

- Carnes de cerdo
- Juice de cítricos
- Quesos
- Cereales

SAL

La palabra "sodio" se prohíbe por ser poco clara, se debe poner "sal"

CONSEJOS:

Si el producto se ha desmenuzado debe indicarse para que el comprador sepa que no puede volverlo a comprar.

"ELABORADO A PARTIR DE..."

Los productos que aparezcan con una sola pieza para que procedan de cerdos, vacunos, patos de cangrejo, etc. deben dejar claro todos los ingredientes utilizados.

Fuente: Reglamento nº 1169 / 2011 de la UE. EL F10

Conservación de los alimentos por congelación

Los productos elaborados no se almacenarán conjuntamente con las materias primas por la posibilidad de contaminaciones cruzadas



Nunca deben almacenarse a temperatura ambiente productos que necesiten refrigeración para su correcta conservación



Los envases y recipientes que contengan alimentos serán de material plástico de uso alimentario o acero inoxidable



Bibliografía

- Antología de la Universidad Del Sureste (2022). PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
- <https://images.app.goo.gl/xt18PZ6pu3QRBp1s7>
- <https://images.app.goo.gl/wJH5eRcdc5qJfL5F9>
- <https://images.app.goo.gl/mGKhBWovh3Xg5smw9>
- <https://images.app.goo.gl/iRA3euT1teMFyrzM8>
- <https://images.app.goo.gl/SNRegUbwF5eyYX4o6>
- <https://images.app.goo.gl/iokkQdkcu5VNo5gZ9>
- <https://images.app.goo.gl/48SMA1746riQYCVE6>
- <https://images.app.goo.gl/LL8WUDUqUaogHiPz9>
- <https://images.app.goo.gl/gSkWVZCc7CuCCdPK9>
- <https://images.app.goo.gl/kjrGkqGcLjvUFWmw9>
- <https://images.app.goo.gl/Hu6uyYXoNoESeDdr5>
- <https://images.app.goo.gl/vU4jtCnnKKYzWuT16>
- <https://images.app.goo.gl/xf1qCRCKP5YBscq46>
- <https://images.app.goo.gl/kUbvsTyrVLZJf1Ec9>
- <https://images.app.goo.gl/bzH3nz3YjQttoMLeA>

Bibliografía

- <https://images.app.goo.gl/Q2RN98xdfEDdtSHF6>
- <https://images.app.goo.gl/k9D7yZHjsRx5Uegj7>
- <https://images.app.goo.gl/KH8KYW1Ykw2XCpMy5>
- <https://images.app.goo.gl/ziMBqtbyFQHhSYPJA>
- <https://images.app.goo.gl/gMjZceauWj7HGJ2d8>
- <https://images.app.goo.gl/a4V6K8DXqsgWvG818>
- <https://images.app.goo.gl/VC6FqU7fT84t15h8A>
- <https://images.app.goo.gl/53tbkJeGDLU3f1H3A>
- <https://images.app.goo.gl/EpXZmj1ghjYqZVu8>
- <https://images.app.goo.gl/dug7ztUABtPciN7Z7>