Nombre del alumno: lourdes aylin velasco herrera

Materia: preparacion y conservacion de los alimentos

Maestra: luz elena cervantes monroy

Fecha: 14 de octubre del 2023

CALIDAD DE UN ALIMENTO

Criterios de calidad de un alimento.

es un

conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores.

- cualidades
  - percibidas por los sentidos
  - higienicas
  - quimicas
- control de calidad
  - conjunto de los mecanismos, acciones y herramientas realizadas para detectar la presencia de errores

Factores de producción de alimentos de calidad.

afectan a la calidad final del alimento

- Seguridad sanitaria
- Estabilidad:
  - Funcionabilidad
    - Palatabilidad
    - Valor nutritivo

Métodos para medir la calidad de un alimento.

pruebas de laboratorio disponibles para los alimentos procesados

- microbiologicas
- nutricionales
- quimicas

Descomposición de alimentos.

La descomposición de los alimentos se da por diversas causas.

- causas
  - microorganismos
  - oxidacion de los alimentos
- otros factores
  - humedad y las relaciones carbono-nitrógeno del alimento

Factores implicados en a descomposición de alimentos.

el deterioro y la descomposición de los alimentos son producidos por cambios quimicos muy complicados.

- factores
  - humedad, temperatura y pH

Factores bioquímicos.

- enzimas y contaminantes
  - Existen contaminantes y venenos que pueden sustituir a un sustrato y unirse al sitio activo de una enzima en lugar de él, inhibiéndose así la función del sustrato origina
- actividad del agua (aw)
  - se refiere al agua libre disponible para el crecimiento de microorganismos en un alimento

Factores físico químicos.

- Acción de la temperatura en los procesos bioligicos
  - regla empirica que por cada 10 °C que aumente la temperatura, la rapidez de una reacción se duplicará.
- Aislamiento de los alimentos
  - Las frutas y las verduras tienen una capa externa que no es totalmente impermeable porque permite el paso de algunos gases producidos por la respiración de estos alimentos

Factores biológicos

Clasificación de microorganismo de acuerdo a la temperatura en que se desarrollan.

- clasificacion
  - Psicrófilos (presentes a temperaturas bajas).
  - Mesófilos (presentes a temperatura ambiente).
  - Termófilos (presentes a temperaturas altas)

Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento

La microbiología de alimentos, por consiguiente, engloba aspectos de ecologia microbiana y de biotecnologia pana la producción.

- Los microorganismos como productores de alimentos
  - Los procesos microbianos dan lugar a alteraciones en los mismos que les confieren más resistencia al deterioro o unas caracteristicas organolépticas (sabor, textura, etc.)
- Los microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos
  - En estos casos, las patologias que se producen suelen ser de carácter gastrointestinal, aunque pueden dar lugar a cuadros más extendidos en el organismo e, incluso, a septicemias.

Conservación de los alimentos

Existen muchos factores que pueden afectar a la calidad de los alimentos o causar su deterioro.

- tpos
  - Conservación por frío
  - Métodos quimicos
  - Conservación por calor

Hechos históricos de la conservación de alimentos

El ser humano siempre ha necesitado disponer de alimentos, evidentemente, pero no siempre ha podido almacenarlos durante más tiempo del que duran en su forma natural.

- Técnicas modernas
  - La conservación de alimentos mejoró mucho a partir de la industrialización dió por el siglo XIX. Uno de los personajes más importantes en este aspecto Fue Nicólás Appert

Bases de la preservación de alimentos.

Los métodos de preservación de alimentos que destruyen las bacterias son bactericidas

- metodos
  - deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, solado y encurtido retardan el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras

Modo de acción de los principales mecanismos de conservación

Para entender la evolución de las distintas prácticas de conservación de los alimentos es necesario conocer las causas del deterioro y su posible prevención.

- causas
  - agentes quimicos
  - agentes físicos
  - agentes biologicos

Bibliografia: Universidad del sureste, antologia de conservacion y preservacion de alimentos, 2023, pdf.