



*Nombre del Alumno: America Nahil Espinosa Cruz*

*Nombre del tema : Conservacion de alimentos por refrigeracion*

*Parcial : 3*

*Nombre de la Materia : Preparacion y conservación de alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monrroy*

*Nombre de la Licenciatura : Nutricion*

*Cuatrimestre: 4to*





## Conservación de alimentos por refrigeración



### Objetivo de la refrigeración



Consiste en sostener los alimentos a bajas temperaturas

### Comportamiento de los vegetales durante la refrigeración

La conservación por refrigeración se realiza a temperaturas próximas a 0°C, generalmente entre 2 y

5°C



### Respiración, transpiración, Producción de etileno



Las plantas verdes en crecimiento utilizan la energía de la luz solar que reciben sus hojas para fabricar azúcares combinando el dióxido de carbono del aire con el agua

### Comportamiento de las carnes en refrigeración



Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo pueden perder calidad

### Modificaciones físicas durante la refrigeración

Los agentes físicos suelen actuar durante los procesos de cosecha los tratamientos posteriores

