



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 combinado 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

