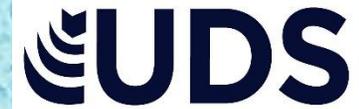


PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS



UNIVERSIDAD DEL SURESTE



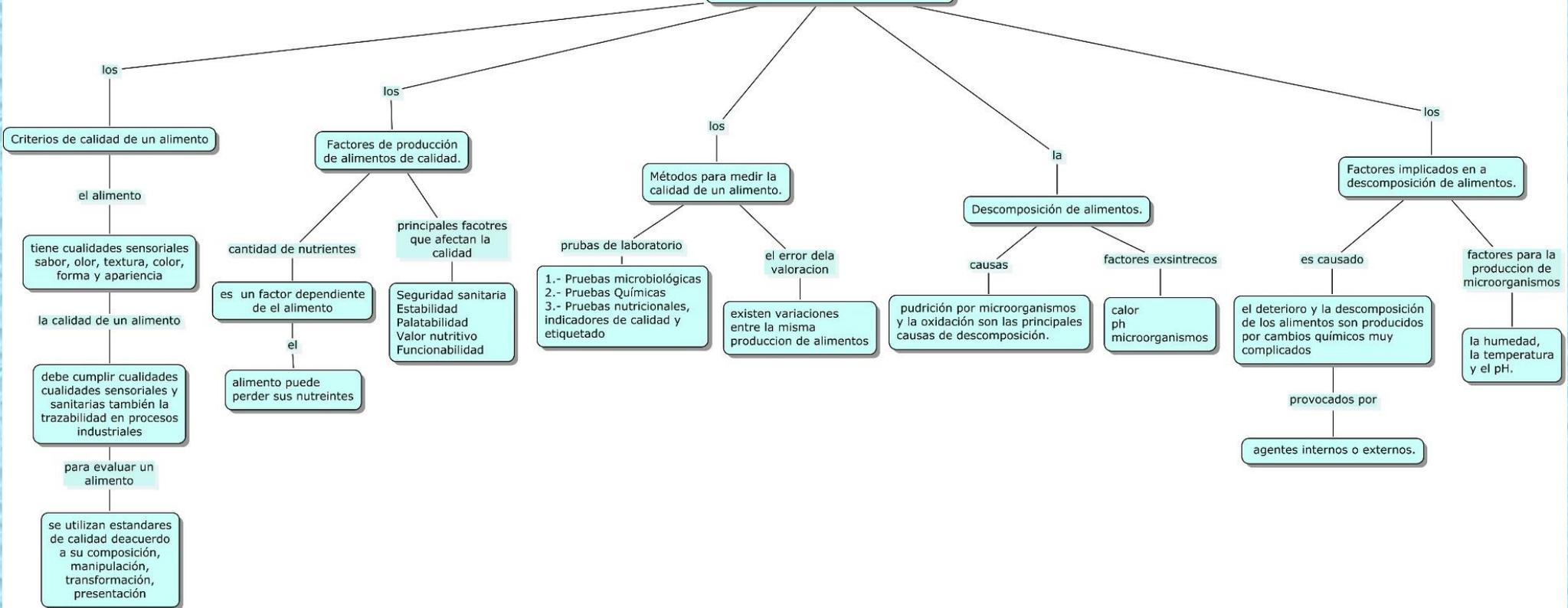
“MAPA CONCEPTUAL”

PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

ALUMNO: GERARDO HUMBERTO AGUILAR CRUZ

FECHA DE ENTREGA: 14/10/2023

CALIDAD DE UN ALIMENTO



LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

LOS

Factores bioquímicos.

Las enzimas y los contaminantes

Existen contaminantes y venenos que pueden sustituir a un sustrato y unirse al sitio activo de una enzima en lugar de él

Actividad de agua (Aw)

se refiere al agua libre disponible para el crecimiento de microorganismos en un alimento

los

Factores fisicoquímicos.

Acción de la temperatura en los procesos biológicos

Es una regla empírica 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

los

Factores biológicos.

Clasificación de los microorganismos

- 1.- Psicrófilos (presentes a temperaturas bajas).
- 2.- Mesófilos (presentes a temperatura ambiente).
- 3.- Termófilos (presentes a temperaturas altas).

Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento.

la microbiología que trata de los procesos en los que los microorganismos influyen en las características de los productos de consumo alimenticio humano o animal

la microbiología de alimentos se divide en 3

- 1.- Los microorganismos como productores de alimentos
- 2.- Los microorganismos como agentes de deterioro de alimentos
- 3.- Los microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos

la

Conservación de los alimentos.

tipos de conservación de los alimentos

Conservación por frío
refrigeración
congelación
ultracongelación

por

Conservación por calor
Escaldado
pasteurización
Esterilización

por

Métodos químicos
Salazón
Ahumado
Escabechado
La adición de azúcar

CALIDAD DE UN ALIMENTO

Bases de la preservación de alimentos.

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

incluyen

aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación

otros

métodos como la deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, salado y encurtido retardan el crecimiento de bacterias

Modo de acción de los principales mecanismos de conservación

Principales causas de alteración de los alimentos

son

podemos distinguir, por su origen, las debidas a agentes físicos, químicos y biológicos.

Agentes físicos

suelen actuar durante los procesos de cosecha y los tratamientos posteriores

Las mecánicas

como golpes, cortes, en general sin alteraciones graves, pero que suponen una disminución de la vida útil del alimento

La temperatura

ya que las actividades químicas yenzimáticas doblan su velocidad cada 10ª C