

Nombre del alumno:

Sofía Yamileth Guillén Flores

Nombre del Profesor:

Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre Trabajo:

Mapa Conceptual

Materia:

Preparación y Conservación de los Alimentos

Grado:

Cuarto Cuatrimestre

Grupo:

LNU-04

UNIDAD 2

CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO

objeto no sólo las cualidades sensoriales y sanitarias, sino también la trazabilidad de los alimentos

FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD

El contenido en nut es una de las caract de las que depende el valor nutritivo del alimento, por lo que cualquier reducción de un nutriente afectará al mismo.

MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.

Las pruebas de laboratorio disponibles para los alimentos procesados incluyen:
Pruebas microbiológicas, químicas

CALIDAD

Tiene como objeto no sólo las cualidades sensoriales y sanitarias procesos industriales que van desde su recolección, hasta su llegada al consumidor final.

CARACTE.

Carga microbiana varía dependiendo del tipo de alimento. conjunto de los mecanismos, acciones realizadas para detectar la presencia de errores.

FACTORES

- seguridad sanitaria
- estabilidad
- palatabilidad
- valor nutritivo
- funcionalidad

APORTA

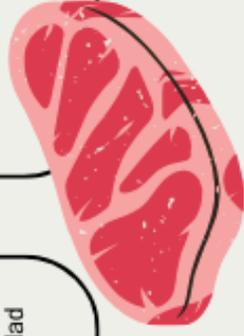
respecto a la ingesta total de ese nutriente

ERROR

La variabilidad en la composición de los alimentos; hay que tener en cuenta que también se producen variaciones durante la producción de los alimentos.

VALOR

nutritivo de la dieta no es la suma del valor nutritivo de los alimentos que la componen, ya que existen factores del individuo



UNIDAD 2

DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

temperatura es un factor importante, dado que a altas temperaturas las reacciones microbiológicas y de oxidación ocurren más rápido.

FACTORES IMPLICADOS EN A DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

humedad, la temperatura y el pH. Éstos actúan de forma importante en la proliferación de bacterias, mohos y levaduras.

FACTORES BIOQUÍMICOS.

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 original.

BASES DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS

Los métodos de preservación de alimentos que destruyen las bacterias son bactericidas; éstos incluyen la aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación

HECHOS HISTÓRICOS DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1931- C. Birdseye crea el congelador de placas múltiples
1945- Florsdorf aplica el frío a la deshidratación de alimentos (por congelación y posterior sublimación del hielo).

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Para evitarlo y prevenir posibles intoxicaciones, sigue nuestros consejos para conservar y preparar tus alimentos.

DESARROLLO MICROBIANO Y SUS CONDICIONES DE CRECIMIENTO

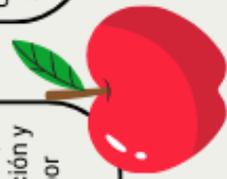
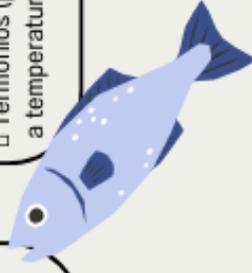
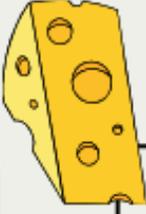
La microbiología de los alimentos es la parte de la microbiología que trata de los procesos en los que los microorganismos influyen en las características

FACTORES FÍSICO QUÍMICOS.

Es una regla empírica que por cada 10 °C que aumenta la temperatura, la rapidez de una reacción se duplicará.

FACTORES BIOLÓGICOS

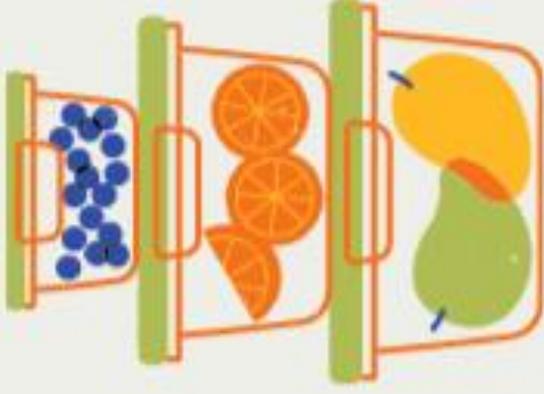
- Psicrófilos (presentes a temperaturas bajas).
- Mesófilos (presentes a temperatura ambiente).
- Termófilos (presentes a temperaturas altas).



UNIDAD 2

MODO DE ACCIÓN DE LOS PRINCIPALES MECANISMOS DE CONSERVACIÓN

el uso de radiaciones, tanto ionizante (irradiación), como no ionizante (microondas), altas presiones, campos eléctricos, magnéticos, etc



BIBLIOGRAFÍA:

Antología para Preparación y Conservación de los Alimentos. Universidad del Sureste. PDF.
2023