

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO



ALUMNA: Karol Figueroa Morales
MAESTRA: Luz Elena Cervantes Monroy

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Criterios de calidad de un alimento

Cualidades sensoriales: sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las higiénicas y químicas

Cualidades sensoriales y sanitarias

Factores de producción de alimentos de calidad

- Seguridad sanitaria
- Estabilidad
- Palatabilidad
- Valor nutritivo
- Funcionalidad

Métodos para medir la calidad de un alimento

- Pruebas microbiológicas: Patógenos, indicadores de deterioro
- Pruebas Químicas : contaminantes y residuos conocidos
- Pruebas nutricionales, indicadores de calidad y etiquetado
- Declaraciones de autenticidad y etiquetado (incluidos productos orgánicos y libres de)

Descomposición de alimentos

- Altas temperaturas
- Presión
- Humedad
- Relaciones carbono-nitrógeno del alimento
- Microorganismos y en la oxidación de la comida

Microorganismos: Pseudomonas, Bacillus o Clostridium

Factores implicados en a descomposición de alimentos

Producidos por cambios químicos muy complicados, desde que se obtienen hasta la mesa.
Internos (enzimas) y Externos (microorganismos)

Factores bioquímicos

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
-Actividad del AW

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Factores físico químicos

- Acción de la temperatura en los procesos biológicos: Los cambios biológicos son más rápidos a mayores temperaturas
- Aislamiento de los alimentos:

Factores biológicos

Clasificación a la temperatura en que se desarrollan, tipos de microorganismos: Bacterias, Mohos y Levaduras

- Psicrófilos (bajas).
- - Mesófilos (temperatura ambiente).
- -Termófilos (altas)

Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento

- Los microorganismos como productores de alimentos
- Los microorganismos como agentes de deterioro de alimentos
- Los microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos

Hechos históricos de la conservación de alimentos

Técnicas modernas: mejoró mucho a partir de la industrialización allá por el siglo XIX, personajes más importantes en este aspecto fue Nicolás Appert

Conservación de los alimentos

- Conservación por frío: Refrigeración, Congelación, Ultracongelación
- Conservación por calor: Escaldado, Pasteurización, Esterilización
- Métodos químicos: Salazón, Ahumado, Escabechado, Adición de azúcar

Bases de la preservación de alimentos

Los métodos de preservación de alimentos que destruyen las bacterias son bactericidas. Otros: deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, salado y encurtido

Modo de acción de los principales mecanismos de conservación

- Agentes físicos: mecánica y temperatura
- Agentes químicos: Pardeamiento no enzimático o reacción de Maillard y Enranciamiento de lípidos
- Agentes biológicos: Enzimáticos, Microorganismos y Parásitos o competidores naturales

BIBLIOGRAFÍA:
Universidad del Sureste (2023)
Antología de Preparación y
conservación de los alimentos