

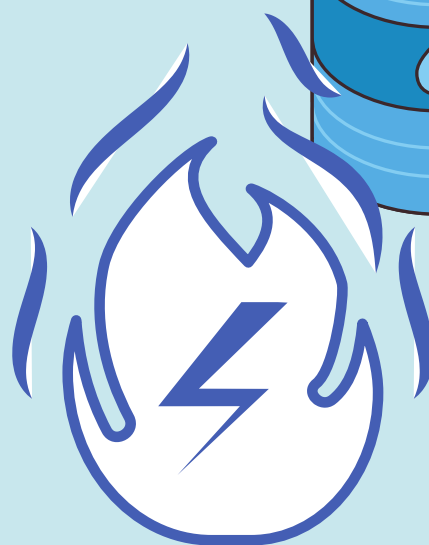
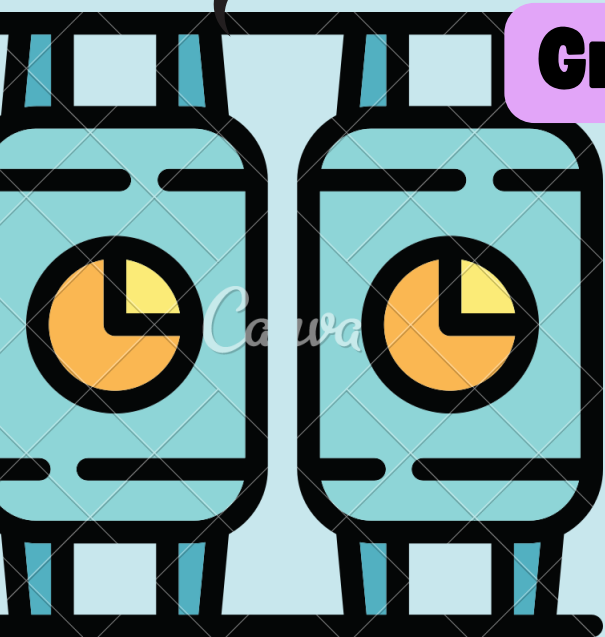
# MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

**Nombre del alumno (a) : Norma Daniela Villatoro Monzón**

**Asesor académico: Luz Elena Cervantes Monroy**

**Actividad: Super Nota**

**Grupo: LNU-4**



# CONSERVACION DE ALIMENTOS

## TRATAMIENTOS TÉRMICOS

### ESCALDADO

El escaldado destruye la actividad enzimática y se emplea como un paso previo a otros procesos así como también elimina espores y reduce el número de microorganismos.

### OBJETIVOS DEL ESCALDADO

Es un método que se suele aplicar a las frutas y verduras antes de someterlas a otros procesos de conservación como el enlatado, el congelado, etc.

### EQUIPOS EMPLEADOS

Los equipos de escaldado pueden trabajar de dos maneras distintas: con vapor o con agua caliente. El tiempo de calentamiento depende del método utilizado, de la temperatura y de las propiedades físicas del producto, por ejemplo el tamaño, la forma, textura o madurez.

### ESCALDADORES DE VAPOR

Consiste en un calentamiento local muy intenso de la superficie del alimento; esto provoca el debilitamiento o la desorganización de los tejidos.

### ESCALDADORES POR AGUA

Consiste en sumergir la pieza o alimento en agua caliente hasta lograr el punto ideal para su conservación o pelado.

### PASTEURIZACION

La pasteurización es el proceso de calentamiento de líquidos (generalmente alimentos) con el objeto de la reducción de los elementos patógenos, tales como bacterias, protozoos, mohos y levaduras, etc que puedan existir.

# CONSERVACION DE ALIMENTOS

## TRATAMIENTOS TÉRMICOS

### OBJETIVO DE PASTEURIZACIÓN

Uno de los objetivos del tratamiento es la esterilización parcial de los líquidos alimenticios, alterando lo menos posible la estructura física y los componentes químicos de éste.

### TIPOS DE PASTEURIZACIÓN

pasteurización VAT o lenta, la pasteurización HTST o a altas temperaturas durante un breve periodo de tiempo, y la pasteurización UHT o a muy altas temperaturas

### EQUIPOS EMPLEADOS EN LA PASTEURIZACIÓN DE LÍQUIDOS SIN ENVASAR.

1. Pre calefacción (regeneración)
2. Calefacción
3. Retención
4. Enfriamiento

### EQUIPOS EMPLEADOS EN LA PASTEURIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS.

Pasteurización discontinua.:  
Los alimentos usados en grandes cantidades uniformes como la leche y los jugos de fruta se pueden pasteurizar por porciones individuales en recipientes de acero inoxidable, agitados,

### ESTIRILIZACION

El proceso de esterilización en los productos en conserva se puede subdividir en tres fases por medio de vapor

### SISTEMAS CONTINUOS DE ESTERILIZACIÓN

Autoclave continuo  
torre hidrostática  
autoclave agitadora



# CONSERVACION DE ALIMENTOS

## TRATAMIENTOS TÉRMICOS

### ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS SIN ENVASAR.

### ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS SIN ENVASAR.

Esterilización de productos sin envasar. Cuando el alimento a esterilizar es un líquido cuya viscosidad permite su bombeado, se puede plantear un sistema de esterilización antes de ser envasado.

### CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR DESHIDRATACIÓN.

produce vibración, o rotación de las moléculas, lo que supone disipación de energía térmica, que es absorbida por el alimento.

### PROFUNDIDAD DE PENETRACIÓN

Esa capacidad de penetración depende de la energía y de la frecuencia: la radiación MW o RF penetra más en el alimento que la IR, y permiten operar de forma continua, más económica, mayor valor añadido en el alimento

### MICROONDAS

La generación de calor por microondas en los alimentos se produce por dos mecanismos: conducción iónica y rotación de dipolos.

### CALENTAMIENTO DIELECTRICO

Es la elevación de la temperatura que existe en un material cuando se le somete a un campo eléctrico alterno.

### CONSERVACION QUÍMICA

La conservación química consiste en la adición de productos químicos que protegen los alimentos de una posible alteración y mejoran sus características químicas o biológicas, o sus cualidades físicas de aspecto, sabor, olor o consistencia

**Antología UDS página ( 101-117)**  
**UNIVERSIDAD UDS**