

# ACTIVIDAD 3, SUPERNOTA

ASIGNATURA:  
PREPARACION Y  
CONSERVACION DE LOS  
ALIMENTOS



PROFESORA: LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY

ALUMNA: JAZMIN  
BERNABE GALICIA

## "CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS"

**LNU.**



11/11/2023



# CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACION

El frío es el procedimiento más seguro de conservación



para reducir o eliminar la actividad microbiana y enzimática y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento.



La refrigeración es un método y técnica de conservación a corto plazo, permite mantener a los productos en niveles bajos de temperatura y de proliferación de bacterias



se realiza a temperaturas próximas a 0 °C, "generalmente entre 2 y 5 °C en frigoríficos industriales, entre 8 y 12 °C en frigoríficos domésticos"



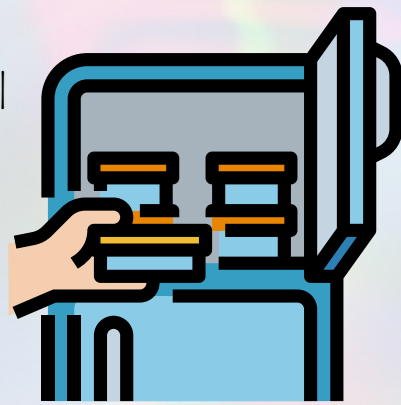
plantas verdes en crecimiento utilizan la energía de la luz solar que reciben sus hojas para fabricar azúcares combinando el dióxido de carbono del aire con el agua absorbida del suelo a través de las raíces



Los hidratos de carbono, se almacenan en diversas partes de la planta, a la que proporcionan posteriormente la energía que necesita para seguir desarrollándose



Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo en el refrigerador o en el congelador pueden perder calidad



Eventualmente éstas causan que los alimentos desarrollen malos olores sabores



agentes físicos suelen actuar durante los procesos de cosecha los tratamientos posteriores



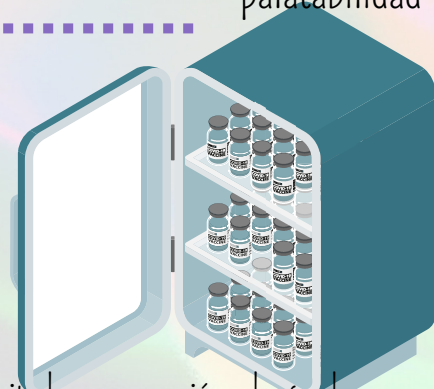
no suelen alterar las características nutricionales de los alimentos, pero si su palatabilidad



La refrigeración es una técnica de conservación a corto plazo basada en las propiedades del frío para impedir la acción de ciertas enzimas el desarrollo de microbios



La congelación permite la conservación a largo plazo y consiste en convertir el agua de los alimentos en hielo con gran rapidez y en almacenarlo a temperaturas muy baja

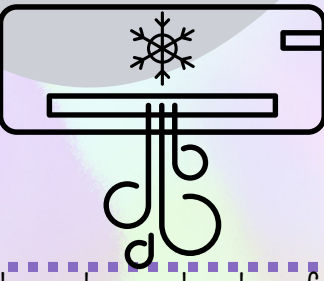
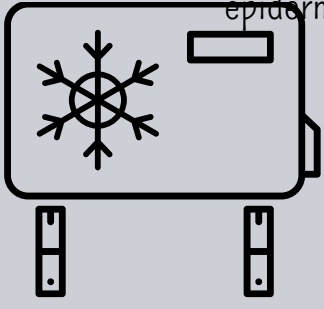


Ultracongelación: consiste en descender la temperatura del alimento mediante diferentes procesos como aire frío, placas o inmersión en líquidos a muy baja temperatura





El enfriador por aire es el más costoso de los sistemas, requiere de un amplio espacio de piso para su instalación y es compatible con las canales con la epidermis, solamente



Aspersores instalados a lo largo del circuito rocían las canales con una niebla de agua muy fina a fin de agilizar la extracción del calor, reducir la deshidratación y, añadir bactericidas para reducir la carga bacteriana

El uso de túneles de enfriamiento rápido es muy habitual en la conservación de alimentos, especialmente en frutas y verduras



Un ventilador saca el aire caliente y hace que el aire frío pase por los productos, por en medio de los dos bloques

El sistema de enfriamiento en agua es el menos dispendioso de los dos, requiere de una pequeña área para su instalación, es fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo



el proceso exige grandes volúmenes de agua para llenar los tanques y para asegurar los 2,5 litros/ave/hora durante la faena

Una ventaja de este sistema es que el alimento no sufre ninguna deshidratación, por lo tanto, se conserva su peso inicial, además de poder incluirse tratamientos fungicidas o antioxidantes



Este proceso considera factores como la velocidad de pre-enfriado junto con la temperatura final del producto

la tecnología de enfriamiento al vacío, está diseñada para evitar que las verduras frescas, frutas, hongos comestibles y cultivos frescos se descompongan en el proceso de recolección y refrigerar el envío, por lo tanto, la frescura y el valor nutritivo se pueden conservar de manera efectiva



La refrigeración al vacío es el sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más

Existen cámaras diferentes para cada tipo de productos.

Hay que tener en cuenta en las cámaras la posible transmisión de olores de unos géneros a otros



todos

los alimentos han de protegerse adecuadamente, con film plástico o tapa, para permitirnos identificarlos y reducir los riesgos de transmisión de olores y contaminación.

Siempre que se utilice film plástico se su revisara antes de su uso las adecuadas condiciones de higiene tanto del plástico como del dispensador

# **BIBLIOGRAFIA**

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2023.LIBRO DE  
PREPARACION Y CONSERVACION DE LOS  
ALIMENTOS.PDF**