



**Nombre de alumno: Karla
Daniela Pinto Lara**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

**Materia: preparación y
conservación de alimentos**

Grado: 4 Grupo: A

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

¿QUE ES?

es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores

CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO.

La calidad de los alimentos es una de las cualidades exigidas a los procesos de manufactura alimentaria

FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD.

El contenido en nutrientes es una de las características de las que depende el valor nutritivo del alimento

SENSORIALES

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

OBJETO

no sólo las cualidades sensoriales y sanitarias

Para controlar la calidad de un producto se realizan inspecciones o pruebas de muestreo para verificar que las características del mismo sean óptimas.

el producto de referencia está definido por una reglamentación alimentaria concreta aspectos como su composición, manipulación, transformación, presentación

FACTORES

- Seguridad sanitaria
- Estabilidad
- Palatabilidad
- Valor nutritivo
- Funcionabilidad

algunos de estos factores son contradictorios; por ejemplo, el objetivo de la desecación de un alimento es aumentar la conservación del alimento

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.

Las pruebas de laboratorio disponibles para los alimentos procesados incluyen

DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

Dado que los alimentos son materia orgánica, la pudrición por microorganismos y la oxidación son las principales causas de descomposición.

FACTORES IMPLICADOS EN A DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

el deterioro y la descomposición de los alimentos son producidos por cambios químicos muy complicados

Pruebas microbiológicas,
Pruebas Químicas
Pruebas nutricionales,
indicadores de calidad y etiquetado

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

FACTORES

- temperatura
- humedad
- oxidación

MICROORGANISMOS

- Pseudomonas, Bacillus o Clostridium

FACTORES

- humedad
- ph
- temperatura

ACTUAN SOBRE

proliferaciones de bacterias, moho y levaduras.

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

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.

FACTORES FÍSICOQUÍMICOS.

Factores fisicoquímicos.

FACTORES BIOLÓGICOS.

Clasificación de microorganismo de acuerdo a la temperatura en que se desarrollan.

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 producidos por la respiración

CLASIFICACION

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

CLASIFICACION

- Termófilos (presentes a temperaturas altas).

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

Los valores de A_w van de 0 a 1

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

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 de los productos de consumo alimenticio humano o animal.

LOS MICROORGANISMOS COMO PRODUCTORES DE ALIMENTOS.

Los procesos microbianos dan lugar a alteraciones en los mismos que les confieren más resistencia al deterioro o unas características organolépticas (sabor, textura, etc.) más deseables.

LOS MICROORGANISMOS COMO AGENTES DE DETERIORO DE ALIMENTOS

Se considera alimento deteriorado aquel dañado por agentes microbianos, químicos o físicos de forma que es inaceptable para el consumo humano

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

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

SE CLASIFICAN EN:

- congelacion por frio
- conservacion por color
- metodos quimicos
- deshidratacion
- leofilizacion.

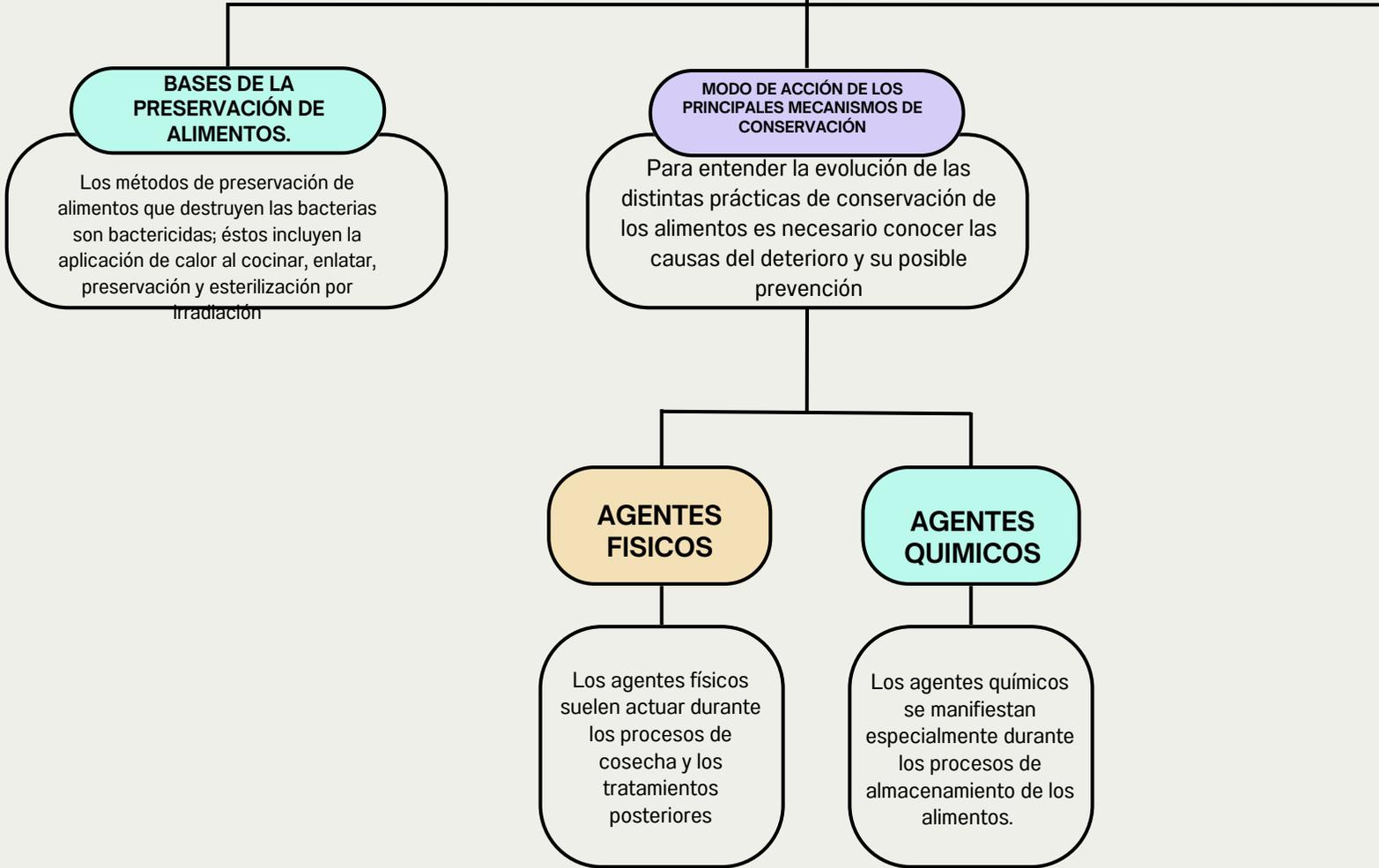
HECHOS HISTÓRICOS DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

El ser humano siempre ha necesitado disponer de alimentos, evidentemente, pero no siempre ha podido almacenarlos durante más tiempo del que duran en su forma natural

TECNICAS MODERNAS

A partir de la industrialización

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO



**UDS, Antología de preparación y
conservación de alimentos. pp 48-74**

-