



Preparación y conservación de alimentos.



Alumno: Jimena Maldonado Marín.
Profesor: Luz Elena Cervantes Monrroy.

CALIDAD DE ALIMENTOS.

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD.

Cualidades sensoriales: sabor, olor, textura, forma, apariencia, tanto higiénicas como químicas. Es decir cualidades sensoriales y sanitarias.

2.2 FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

1. Seguridad sanitaria.
2. Estabilidad.
3. Palatabilidad.
4. Valor nutritivo.
5. Funcionalidad.

2.3 MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD.

Existen muchos métodos para medir la calidad de un alimento y algunos son: Pruebas microbiológicas, pruebas químicas y pruebas nutricionales.

2.4 DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

Esto puede tener diferentes causas, y pueden ser: Temperatura, presión, microorganismos, oxidación en la comida, etc.

2.5 FACTORES DE DESCOMPOSICIÓN.

Estos pueden ser producidos por los cambios físico y químicos que sufren los alimentos durante todo su proceso.

ÉSTOS PUEDEN SER.

1. Internos: enzimas.
2. Externos: microorganismos.

MICROORGANISMOS

Existen diversos microorganismos que pueden facilitar la descomposición y algunos son: pseudomonas, bacillus o clostridium.

2.6 FACTORES BIOQUÍMICOS.

Contaminantes y venenos que pueden sustituir a un sustrato y unirse al sitio activo de una enzima en el lugar de él, inhibiendo así la función del sustrato original.

2.7 FACTORES FÍSICO-QUÍMICOS.

Acción de temperatura en procesos biológicos: los cambios son más rápidos a altas temperaturas. aislamiento de alimentos.

CALIDAD DE ALIMENTOS.

2.8 FACTORES BIOLÓGICOS.

Clasificación a la temperatura en que se desarrollan, tipos de microorganismos: bacterias, mohos y levaduras.

CLASIFICACIÓN.

1. Psicrófilos: bajas temperaturas.
2. Mesófilos: Temperatura ambiente.
3. Termófilos: altas temperaturas.

2.9 DESARROLLO MICROBIANO.

Microorganismos como agentes de deterioro.
Microorganismos como agentes patógenos.
Microorganismos como productores de alimentos.

2.10 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Existen diferentes tipos y son:
Conservación por frío.
Conservación por calor.
Conservación mediante métodos químicos.

2.11 HECHOS HISTÓRICOS.

Con el paso de los años se han ido mejorando las técnicas para una mejor conservación, las técnicas modernas mejoraron mucho a partir de la industrialización del siglo XIX.



2.12 BASES DE PRESERVACIÓN.

Los distintos métodos de preservación ayudan a la destrucción de bacterias se les conoce como bacterisidas.

OTROS SON.

Deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, salado o encurtidos.

2.13 MODO DE ACCIÓN DE LA CONSERVACIÓN.

Agentes físicos: mecánica y temperatura.
Agentes químicos: pardeamiento o reacción de Maillard.
Agentes biológicos: microorganismos o parásitos.

Bibliografía.

Universidad del sureste 2023,
antología para preparación y
conservación de alimentos.