



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Infografía
TRABAJO

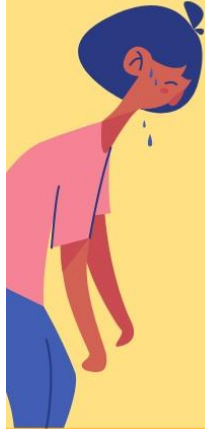
Servicio de alimentos
MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.
ALUMNO

Karina Hernández Guadalupe
DOCENTE

5to Cuatrimestre de nutrición.
CURSO

Tapachula, Chiapas; Sábado 10 de Febrero de 2024



CONTROL DE TEMPERATURA EN LOS ALIMENTOS.

Los alimentos deben mantenerse a la temperatura correcta mientras se almacenan, se transportan de lugar o se cocinan. Si la temperatura no se controla adecuadamente, las bacterias pueden crecer hasta niveles de riesgo en pocas horas.

CURIOSIDAD...

Cualquier carne cocinada o carne roja sin curar, incluida la carne de cerdo, puede mantener su color rojizo, incluso cuando la carne haya alcanzado una temperatura interna segura.



PROCESO

Entre 40 y 50 °C, las proteínas comienzan a desnaturalizarse y pierden actividad.

Dado que la actividad enzimática aumenta hasta esas temperaturas, la cocción lenta puede proporcionar un efecto de envejecimiento significativo durante el proceso de cocinado.

TEMPERATURA DE CAMBIO

La desnaturalización comienza a aproximadamente 40 °C y continúa incrementándose a temperaturas superiores a 90 °C. En realidad, puede verse la desnaturalización cuando la carne cambia de rojo a un tono amarronado.



TEMPERATURA IDEAL

A 70 °C, la carne se considera bien hecha. El tejido conectivo comienza a contraerse y el agua se libera. Esto es lo que le da a la carne bien hecha su textura dura y seca.

