



Universidad del
sureste



Universidad del sureste
Campus: Berriozábal

“Pasteurización”

Materia: Control total de calidad
Docente: Adrián Balbuena Espinosa
Alumno: Yuliana Aremy Morales López

7mo cuatrimestre
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
29 de Octubre del 2024

PASTEURIZACIÓN:

¿Qué es la pasteurización?

La pasteurización es un proceso de tratamiento térmico utilizado para destruir patógenos y prolongar la vida útil de varios alimentos y líquidos, especialmente la leche. Nombrada en honor a Louis Pasteur, quien desarrolló este método en el siglo XIX (en la década de 1860), la pasteurización ha tenido un impacto significativo en la salud pública al reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos. Pasteur estaba investigando la fermentación y la conservación de vinos, donde descubrió que el calentamiento a temperaturas moderadas podía eliminar los microorganismos responsables de la descomposición sin afectar el sabor del producto, inicialmente, se aplicó a la industria vitivinícola, y luego se extendió a otros alimentos y bebidas, como la leche.

El proceso de pasteurización implica calentar un producto alimenticio a una temperatura específica (generalmente entre 60 °C y 85 °C) durante un período determinado y luego enfriarlo rápidamente. Este proceso mata la mayoría de las bacterias y microorganismos dañinos sin alterar significativamente el sabor o el valor nutricional del producto. Existen varios métodos de pasteurización, incluyendo la pasteurización de alta temperatura por corto tiempo calentamiento a unos 63 °C durante 30 minutos (HTST) y la pasteurización a temperatura ultra alta calentamiento a 72 °C durante 15 segundos (UHT).

Destrucción de Microorganismos: La temperatura elevada inactiva o destruye bacterias patógenas, levaduras y mohos, reduciendo así el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Enfriamiento Rápido: Después del calentamiento, el producto se enfría rápidamente para evitar la recontaminación.

La pasteurización es más conocida por su uso en el tratamiento de la leche, donde ha desempeñado un papel crucial en la prevención de enfermedades como la tuberculosis, la brucelosis y la fiebre tifoidea, que anteriormente se transmitían a través de la leche cruda. Además, la pasteurización se aplica a otros productos como jugos, vinos, cervezas y productos lácteos, mejorando su seguridad y vida útil. Desde el punto de vista histórico, la pasteurización fue un avance significativo en la teoría microbiana de la enfermedad. Antes de su introducción, no había una comprensión clara de cómo los microorganismos afectaban la seguridad de los alimentos. La investigación de Pasteur no solo proporcionó una solución práctica para preservar alimentos, sino que también ayudó a cimentar la idea de que los microorganismos podían causar enfermedades, un concepto que revolucionó la medicina y el tratamiento de las infecciones.

En términos de salud pública, la pasteurización ha sido fundamental para reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos. Las regulaciones gubernamentales en muchos países ahora requieren la pasteurización de la leche y otros productos, lo que ha resultado en una disminución dramática de las enfermedades relacionadas con el consumo de productos lácteos crudos y otros alimentos no tratados.

Bibliografía:

[Qué es Pasteurización. Diccionario Médico. Clínica U. Navarra](#)