



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS BERRIOZABAL



TEMA: PASTEURIZACIÓN

MATERIA: ZOOTECNIA DE CONEJOS

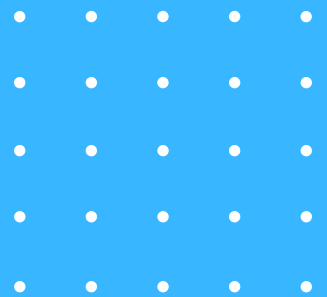
MVZ: ADRIÁN BALBUENA ESPINOSA

ALUMNO: ALEJANDRO DANIEL ÁLVAREZ VAZQUEZ

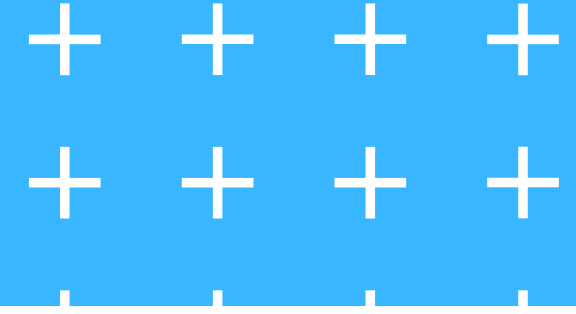
SEPTIMO CUATRIMESTRE

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

NOVIEMBRE 2, 2024

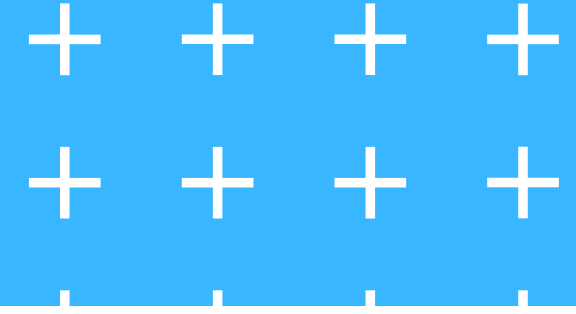


¿QUE ES LA PASTEURIZACIÓN?



La pasteurización es un proceso físico basado en el tratamiento térmico de alimentos líquidos y sólidos para reducir sustancialmente su carga microbiológica controlando la temperatura y el tiempo. Esta técnica permite la eliminación de los microorganismos que causan la alteración de los alimentos o son un problema para la seguridad alimentaria.

CREACIÓN DE LA PASTEURIZACIÓN

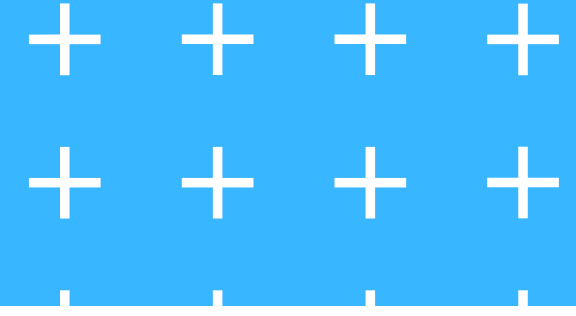


fue desarrollada por el científico francés Louis Pasteur en el siglo XIX. Pasteur buscaba formas de evitar que los alimentos y las bebidas se deterioraran rápidamente.

En sus investigaciones, Pasteur descubrió que calentar los líquidos a una temperatura específica durante un tiempo corto mataba la mayoría de los microorganismos dañinos sin afectar el sabor o la calidad del producto.

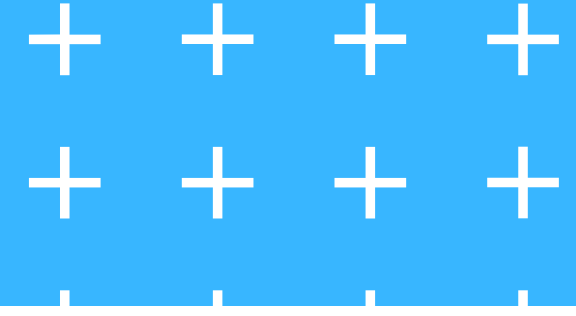
Experimentó primero con el vino y luego con la leche, buscando una temperatura que fuera lo suficientemente alta para eliminar bacterias y otros patógenos, pero que no fuera tan alta como para alterar el sabor o las propiedades de la bebida.

¿CÓMO ES LA PASTEURIZACIÓN?



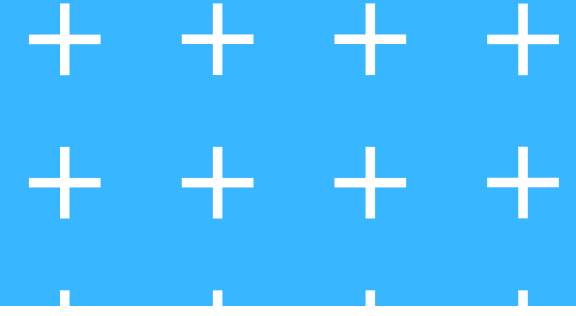
La pasteurización consiste en el tratamiento del calor de un producto para matar todas las bacterias patógenas y reducir la actividad enzimática. El objetivo es hacer que los productos sean seguros para el consumo y que tengan una vida útil más prolongada.

¿CÓMO FUNCIONA LA PASTEURIZACIÓN?



La pasteurización consiste en el tratamiento del calor de un producto para matar todas las bacterias patógenas y reducir la actividad enzimática. El objetivo es hacer que los productos sean seguros para el consumo y que tengan una vida útil más prolongada.

¿PARA QUÉ SIRVE LA PASTEURIZACIÓN?



La pasteurización sirve para eliminar o reducir la cantidad de microorganismos patógenos en los alimentos y bebidas, como bacterias, levaduras y mohos, que pueden causar enfermedades o hacer que los productos se deterioren.