



Universidad del Sureste
Campus Berriozábal

Tema: La Pasteurización

Materia: Control de calidad

Docente: MVZ. Adrián Balbuena Espinosa

Alumno: Luis Fernando Guzmán Vera

Séptimo Cuatrimestre

Tuxtla Gutiérrez Chiapas a 31 de octubre del 2024

LA PASTEURIZACION

La pasteurización o pasterización es un proceso térmico que es realizado en líquidos, con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos que puedan contener. Debido a las altas temperaturas, la gran mayoría de los agentes bacterianos mueren.

Creación y Descubrimiento

La pasteurización lleva el nombre de su creador, Louis Pasteur, un científico francés del siglo XIX. Pasteur, mientras estudiaba la fermentación, descubrió que calentar el vino a una temperatura específica y luego enfriarlo rápidamente mataba los microorganismos que causaban su deterioro.

Este descubrimiento, inicialmente aplicado al vino, fue rápidamente extendido a otros alimentos, especialmente a la leche. Al eliminar o reducir significativamente la cantidad de bacterias dañinas, la pasteurización hizo que los alimentos fueran más seguros para el consumo y prolongó su vida útil.

¿Cómo Funciona la Pasteurización?

La pasteurización es un proceso térmico que implica calentar un líquido a una temperatura específica durante un tiempo determinado. Este tratamiento térmico mata la mayoría de las bacterias patógenas, levaduras y mohos presentes en el alimento, sin alterar significativamente su sabor, olor o valor nutricional.

Existen diferentes métodos de pasteurización, pero los más comunes son:

Pasteurización de alta temperatura por corto tiempo (HTST): El producto se calienta a una temperatura muy alta (72-73 °C) durante un breve período (15-20 segundos).

Pasteurización a baja temperatura por largo tiempo (LTLT): El producto se calienta a una temperatura más baja (63-66 °C) durante un período más largo (30 minutos).

Después de la pasteurización, el producto se enfría rápidamente para evitar que las bacterias restantes se multipliquen.

¿Para Qué Sirve la Pasteurización?

Los principales objetivos de la pasteurización son:

Seguridad alimentaria: Elimina o reduce significativamente la cantidad de microorganismos patógenos que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos.

Prolongación de la vida útil: Al eliminar muchas de las bacterias que causan el deterioro, los alimentos pasteurizados duran más tiempo en buenas condiciones.

Estabilización del producto: Reduce la actividad enzimática que puede alterar el sabor, la textura y el color de los alimentos.