



UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS BERRIOZABAL



TEMA: PASTEURIZACIÓN

MATERIA: CONTROL TOTAL DE CALIDAD

MVZ: ADRIÁN BALBUENA ESPINOSA

ALUMNO: ALEJANDRO DANIEL ÁLVAREZ VAZQUEZ

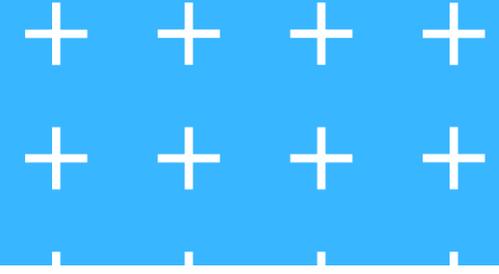
SEPTIMO CUATRIMESTRE

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

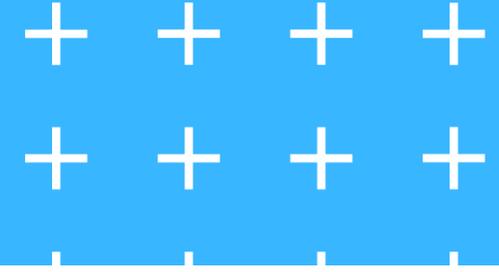


fue desarrollada por el científico francés Louis Pasteur en el siglo XIX. Pasteur buscaba formas de evitar que los alimentos y las bebidas se deterioraran rápidamente.

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.

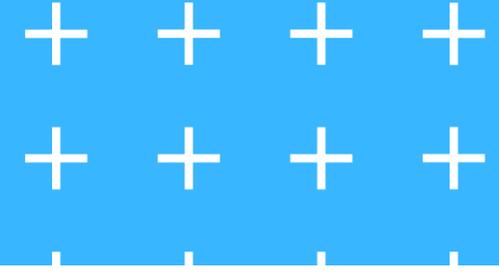
Experimentó primero con el vino y luego con la leche, buscando una temperatura que fuera lo suficientemente alta para eliminar bacterias y otros patógenos, pero que no fuera tan alta como para alterar el sabor o las propiedades de la bebida.

# ¿CÓMO ES LA PASTEURIZACIÓN?



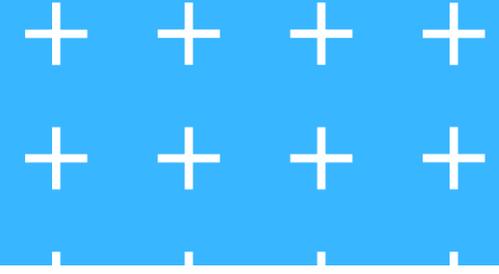
La pasteurización consiste en el tratamiento del calor de un producto para matar todas las bacterias patógenas y reducir la actividad enzimática. El objetivo es hacer que los productos sean seguros para el consumo y que tengan una vida útil más prolongada.

# ¿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.