



GARCIA ROBLES XIMENA CAROLINA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

JOHANNA GUADALUPE LEAL LOPEZ

Licenciatura en Nutrición

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

Tapachula, Chiapas

15 de octubre de 2024

# Escaldado

## Objetivo:

- 1- Inactivar enzimas naturales
- 2- Reducir microorganismo Patógenos.
- 3- Mejorar textura y apariencia
- 4- Facilitar procesos posteriores.

Proceso que consiste en Sumergir alimentos en agua caliente (90-100°C) durante un tiempo 30 seg.

## Ventajas:

- 1- Conserva nutrientes y sabor
- 2- Reduce pérdida de agua.
- 3- Mejorar seguridad alimentaria

## Desventajas:

- 1- Puede afectar textura y color
- 2- Requiere control preciso de temperaturas y tiempo.

Rayter

## Tipos:

1- HTST: 72-75°C de 15-30 seg, leche, Jugos, alimento líquidos.

2- H-TUST: 85-90°C de 1-5 seg, leche, Productos lácteos

# Pasteurización

Proceso que consiste en calentar alimentos a temperaturas controladas para reducir microorganismos Patógenos y prolongar su vida útil.

## Objetivos:

- 1- Reduce microorganismos Patógenos
- 2- prolongar la vida útil
- 3- Mejorar seguridad alim
- 4- conserva nutrientes y Sabores.

## Desventajas:

- 1- Afecta la textura:
- 2- Requiere equipo especializado
- 3- no elimina todos los microorganismos.

## Ventajas:

- 1- Eficiente contra microorganismos
- 2- conserva nutrientes y sabor
- 3- prolonga la vida útil.
- 4- Mejora la seguridad alm.

