



Universidad Del Sureste
Licenciatura en Nutricion
LN. Jhoanna Guadalupe Leal Lopez
Conservacion de Alimentos
Unidad IV
Tapachula Chiapas
27 de Noviembre del 2024

ESCALADADO

70-100°C

temperatura 1er
escaldado

QUE ES?

tecnica que consiste
sumergir alimentos en
agua hirviendo.

95-100°C

temperatura 2do
escaldado

PASTEURIZACION

proceso termico que se utiliza para
eliminar microorganismos dañinos
de los alimentos y liquidos.

ESCALDADO
POR VAPOR

consiste en un
calentamiento
muy intenso de
la superficie
del alimento.

ESCALDADO
POR AGUA

consiste en
sumergir la
pieza o
alimento en
agua caliente.

HIGH
TEMPERATURE (HTST)

altas temperaturas poco
tiempo.
hay 2 tipos

BATCHA Y FLUJO
CONTINUO.

ULTRA HIGH
TEMPERATURE

alrededor de 138|
°c a menos de 2
segundos.