



**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

## ESCALDADO POR VAPOR

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

QUE ES?

tecnica que consiste  
sumergir alimentos en  
agua hirviendo.

PASTEURIZACION

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

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.

95-100°C

temperatura 2do  
escaldado

## ESCALDADO POR AGUA

consiste en  
sumergir la  
pieza o  
alimento en  
agua caliente.