

Universidad del Sureste



Licenciatura en Nutrición

L.M. Leal Lopez Johanna Guadalupe

Joseph Alexis López Bautista

Preparación y Conservación de Alimentos

4to cuatrimestre

**Pasteurizacion y Escaldado**

29 de Noviembre de 2024

# TRATAMIENTOS TÉRMICOS

## ESCALDADO

El escaldado es el tratamiento térmico que se utiliza previo al secado, apertización, liofilización, congelación, fritura y pelado de verduras y algunas frutas



### OBJETIVO

Ablandar el alimento, detener la acción de las enzimas que pueden causar su deterioro, facilitar el pelado o la extracción de cáscaras, y preservar su color, sabor y nutrientes.

### PROCESO

es un proceso culinario que consiste en sumergir brevemente un alimento en agua caliente o vapor durante un corto período de tiempo.

## PASTEURIZACIÓN

Es un proceso térmico que es realizado en líquidos. Con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos



### PROCESO

es un proceso de tratamiento térmico que consiste en calentar un alimento a una temperatura específica durante un tiempo determinado y luego enfriarlo rápidamente.

### OBJETIVO

Se utiliza para prolongar su vida útil y mejorar la seguridad de los alimentos