

- Reduce los nutrientes de algunos alimentos
- Se corre el riesgo de contaminación con microorganismos termófilos presentes en los tanques de escaldado
- Cambios de textura, puede ablandar algunos alimentos.

Desventajas

# Escaldado

Objetivos

- Activar enzimas que causan que los alimentos se pongan marrones
- Eliminar microorganismos Patógenos
- Realzar olor, sabor, y textura

¿Qué es?

Técnica que consiste en somergir alimentos en agua hirviendo, por un tiempo de 10 a 30 seg.

Ventajas

- Inhibe la acción enzimática
- Ablanda la piel de los alimentos
- Elimina la grasa de los alimentos haciéndolos más digeribles
- Reduce Parcialmente la Presencia de bacterias en los alimentos



### Dif. Escaldado/pasteurización

- Escaldado puede realizarse con agua, vapor o microondas.
- Pasteurización = los alimentos se someten a una temp. inferior a los 100°C durante un tiempo de varios minutos

### HTST

Consiste en calentar un alimento a temperatura alta durante poco tiempo  
70° - 100°

# Pasteurización

### Objetivo

Eliminar los microorganismos y enzimas que causan la descomposición de los alimentos

### UHT

Se calienta el producto a una temperatura de 120° - 140° durante segundos