

PORTADA

NOMBRE DE LA ALUMNA:

Jazmin alejandra Aguilar Hernandez

NOMBRE DE LA PROFESORA:

Luz Elena cervanates monroy

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

LICENCIATURA EN NUTRICION

4to. Cuatrimestre



UDS

Mi Universidad

SUPER NOTA

OBJETIVO DE LA REFRIGERACION

disminución de la temperatura de fluidos o cuerpos en general.



COMPORTAMIENTO DE LOS VEGETALES DURANTE LA REFRIGERACION

retarda el metabolismo de la materia orgánica hasta llegar a detenerlo casi por completo cuando alcanzamos los $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$



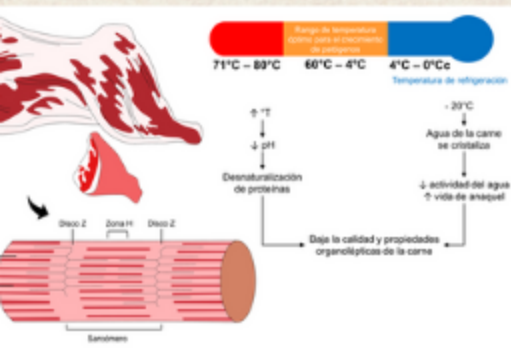
RESPIRACION, TRANSPIRACION, PRODUCCION DE ETILENO, DESARROLLO

Son procesos que ocurren en las plantas y que afectan su desarrollo y vida después de la cosecha.



COMPORTAMIENTO DE LAS CARNES EN REFRIGERACION

reduce el crecimiento de bacterias y evita que se deteriore



MODIFICACIONES FISICAS DURANTE LA REFRIGERACION

La refrigeración es una técnica que consiste en conservar los alimentos a una temperatura entre $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $8\text{ }^{\circ}\text{C}$, cerca del punto de congelación. El frío evita el crecimiento de bacterias y permite que los alimentos conserven sus propiedades nutrimentales durante un tiempo



SUPER NOTA

MODIFICACIONES DURANTE LA REFRIGERACION DEBIDAS A MICROORGANISMOS

La humedad también puede crear condiciones ideales para la proliferación de hongos y bacterias, lo que puede provocar moho, cambio de sabor y textura, e infestación de ácaros

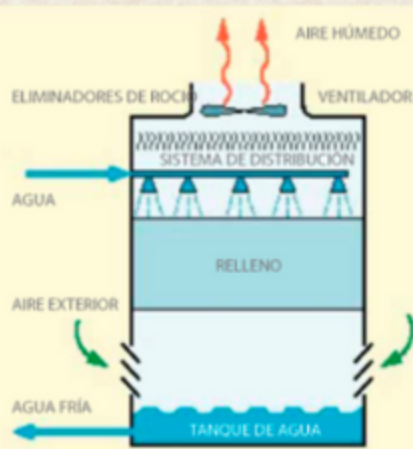
ENFRIAMIENTO POR AIRE

método para disipar el calor que consiste en exponer una superficie calentada al aire o aumentar el flujo de aire sobre ella.

VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR AIRE

ayudan a mantener una temperatura estable y evitar el sobrecalentamiento de los equipos, lo que prolonga su vida útil y reduce el riesgo de fallos y pérdida de datos.

Ventaja: Podemos refrigerar todos los componentes del PC con un mismo circuito.	Refrigeración líquida  VS 	Ventaja: No necesitan mantenimiento, salvo limpiar el polvo cada cierto tiempo.
Desventaja: Requiere mantenimiento, rellenar el líquido refrigerante, etc.	Refrigeración por aire 	Desventaja: Su rendimiento térmico no es tan bueno como el de la refrigeración líquida.



ENFRIAMIENTO POR AGUA

utiliza habitualmente para enfriar motores de combustión interna de automóviles y centrales eléctricas. Los refrigeradores de agua que utilizan la transferencia de calor por convección se emplean en ordenadores personales de gama alta para reducir la temperatura de las CPU.

VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR AGUA

reducir estas temperaturas más rápida y eficientemente que el enfriamiento por aire. Visuales: los sistemas de enfriamiento por líquido pueden ser muy impresionantes visualmente, ya que puede incluir elementos RGB para mejorar el atractivo visual de tu equipo.

SUPER NOTA

ENFRIAMIENTO VACIO

es un proceso que reduce la temperatura de los alimentos para alargar su vida útil y conservar sus propiedades. Se basa en la evaporación rápida del agua en una cámara de vacío a una temperatura más baja



VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO VACIO

Ahorra energía, ya que consume aproximadamente una cuarta parte de la energía que otros métodos de enfriamiento tradicionales.

Preserva la calidad del producto

CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS POR CONGELACION

La congelación es un método seguro de conservación de alimentos que prolonga su vida útil. Si éstos se mantienen a temperaturas constantes de -18°C o inferiores, se inactivan los microorganismos que alteran los alimentos y provocan enfermedades.



BIBLIOGRAFIA UDS