



# Super nota

Nombre del Alumno: David Enrique Bravo Soto  
Nombre de la Materia :PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE  
ALIMENTOS  
Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy  
Nombre de la Licenciatura: Nutrición  
Cuarto Cuatrimestre  
Fecha de elaboración: 30 de noviembre de 2024



# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO.

## Escaldado

Calentamiento breve para inactivar enzimas y conservar alimentos como frutas y verduras.

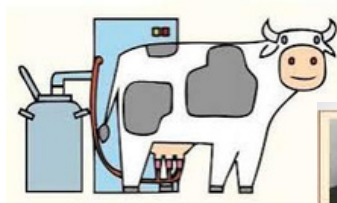


## Equipos empleados en el escaldado.

Se usan escaldadores por vapor o agua caliente según el alimento.

## Pasteurización.

- Calor moderado que elimina microorganismos en líquidos como leche y jugos.



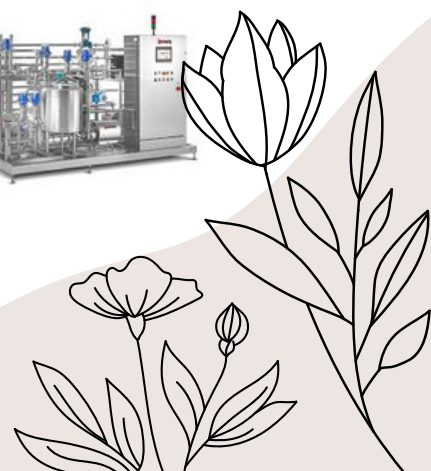
## Tipos de pasteurización.

Incluye métodos lentos (baja temperatura) y rápidos (alta temperatura en menos tiempo).

PAUSTERIZACION

## Equipos empleados en la pasteurización

Intercambiadores de calor procesan grandes volúmenes de líquidos antes de envasarlos.



## Equipos empleados en la pasteurización de productos envasados.

Se calientan los alimentos ya sellados herméticamente para garantizar su conservación segura.



## Esterilización.

Elimina todos los microorganismos y esporas mediante calor intenso, prolongando la vida útil de los alimentos.

## Esterilización de productos envasados.

Aplica calor intenso a productos enlatados o sellados al vacío, asegurando su conservación prolongada.



## Sistemas de esterilización por lotes.

Procesa alimentos en ciclos específicos y controlados, ideal para pequeñas producciones alimenticias.



## Sistemas continuos de esterilización

Automatiza completamente el proceso para manejar mayores volúmenes en producciones masivas.



## Esterilización de productos sin envasar

Calor directo aplicado a alimentos como jugos y purés antes de su envasado final.



## Esterilización por UHT.

Ultra alta temperatura que conserva alimentos a temperatura ambiente sin necesidad de refrigeración.



## Conservación por deshidratación

Elimina agua, reduciendo microorganismos y aumentando la vida útil de alimentos como frutas secas.



## Conservación química

Uso de conservadores como nitratos, nitritos y sorbatos para evitar el deterioro y preservar alimentos.



## Métodos modernos de conservación

Incluyen técnicas innovadoras como alta presión, irradiación y atmósfera modificada para mantener fresca.

