



Nombre de la alumna: Claudia Sofia Chávez Laparra

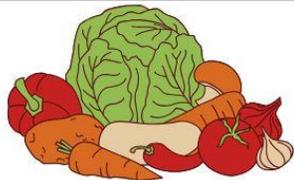
Profesora: Luz Elena Cervantes

Nombre de la materia: Preparación y conservación
de los alimentos.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

OBJETIVO DE LA REFRIGERACIÓN

CONSISTE EN CONSERVAR LOS ALIMENTOS A UNA TEMPERATURA, ENTRE 0 °C Y 8 °C, CERCANA AL PUNTO DE CONGELACIÓN. SE SUELE USAR EN ALIMENTOS FRESCOS PARA CONSEGUIR QUE LA PROLIFERACIÓN MICROBIANA SEA MUCHO MÁS LENTA.



COMPORTAMIENTO DE LOS VEGETALES EN LA REFRIGERACIÓN

LAS ACELGAS, ESPINACAS, LECHUGAS Y DEMÁS VEGETALES DE HOJA VERDE, DEBES GUARDARLOS EN LA NEVERA, DENTRO DE UN RECIPIENTE PLÁSTICO CON TAPA. ES IMPORTANTE QUE MANTENGAS LA HUMEDAD CON UNA TOALLA DE PAPEL HÚMEDA, QUE PONDRÁS AL INTERIOR DEL RECIPIENTE, O SALPICANDO UNAS GOTAS DE AGUA POR TODO EL RECIPIENTE.

PRODUCCIÓN DE ETILENO

PERMITE ALARGAR LA MADURACIÓN Y CONSERVA DE LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS Y LAS FLORES EN LAS ETAPAS DE POSTCOSECHA, PERMITIENDO: UN RETRASO DE MADURACIÓN DE VEGETALES, FRUTAS Y FLORES, CON LO QUE CONTROLAREMOS, AMINORANDO PÉRDIDAS, PÉRDIDAS DE PESO

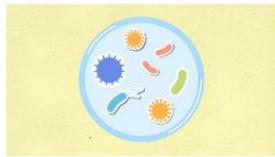


CARNES EN REFRIGERACIÓN

LA EXPOSICIÓN DE CARNE AL FRÍO ES UNA FORMA EFICIENTE Y MUY SENCILLA DE RALENTIZAR EL CRECIMIENTO DE LAS BACTERIAS, EVITANDO QUE LA CARNE SE DETERIORE O SEA UN PELIGRO PARA LA SALUD.

MODIFICACIONES FÍSICAS

NO PRODUCE LA PÉRDIDA DE SUS NUTRIENTES, SINO QUE TIENE UN EFECTO SOBRE LOS MICROORGANISMOS, QUE SON LOS PRINCIPALES RESPONSABLES DEL DETERIORE DE LA COMIDA.



MODIFICACIONES DEBIDAS A MICROORGANISMOS

SE DETIENE EL CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS, NO SE DESTRUYE, SINO QUE PERMANECEN INACTIVOS EN UN ESTADO DE LATENCIA HASTA QUE LA TEMPERATURA SE RECUPERA.

ENFRIAMIENTO POR AIRE

ÉSTE CONSISTE EN EL USO DE VENTILADORES PARA MOVER EL AIRE FRÍO RÁPIDAMENTE A TRAVÉS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.



VENTAJAS DE ENFRIAMIENTO POR AIRE

LA VENTAJA PRINCIPAL ES LA RAPIDEZ DE ENFRIAMIENTO. SE DISMINUYE EL PERIODO DE TIEMPO QUE EL PRODUCTO PERMANECE A TEMPERATURAS ELEVADAS. DE ESTA FORMA, SE REDUCE AL MÍNIMO EL DETERIORE.

ENFRIAMIENTO POR AGUA

CONSISTE EN EL ROCIADO O SUMERGIDO DE LOS PRODUCTOS EN AGUA FRÍA, ELIMINANDO EL CALOR DEL PRODUCTO Y REDUCIENDO SU TEMPERATURA.



VENTAJAS DE ENFRIAMIENTO POR AGUA

EL AGUA ENFRIADA AYUDA A REGULAR LA TEMPERATURA, LO QUE A SU VEZ CONTROLA LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, LIMITA EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y GARANTIZA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.



ENFRIAMIENTO POR VACÍO

ES UNA FORMA DE PREENFRIAMIENTO, ES DECIR, DE ENFRIADO RÁPIDO, EN EL QUE SE DISMINUYE LA TEMPERATURA DE UN ALIMENTO MEDIANTE LA EVAPORACIÓN DE LA HUMEDAD DEL INTERIOR DEL PRODUCTO.



VENTAJAS DE ENFRIAMIENTO POR AIRE

ES MUCHO MÁS RÁPIDO, MIENTRAS QUE OTROS PROCESOS PUEDEN LLEVAR MUCHAS HORAS. ES MUCHO MÁS SEGURO, DADO QUE AL SER MÁS RÁPIDO, LAS BACTERIAS TIENEN MENOS TIEMPO PARA MULTIPLICARSE EN EL ALIMENTO Y EN EL AGUA O EL AIRE QUE SE USAN COMO REFRIGERANTES.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR 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.

