



UDS
Mi Universidad

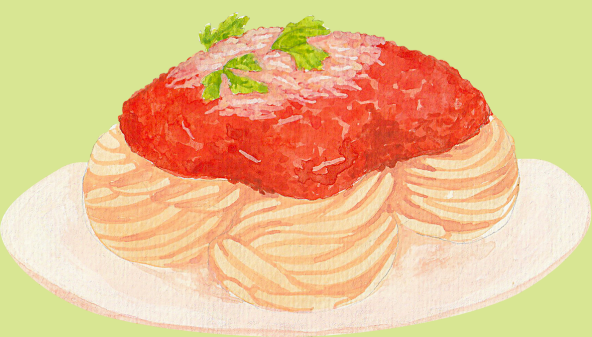
**NOMBRE DE LA
ALUMNA: HILARY
ARIADNE GUILLEN
MALDONADO**

**PROFESORA: LUZ
ELENA CERVANTES
MONROY**

**MATERIA:
CONSERVACION Y
PREPARACION DE
ALIMENTOS**

**TEMA:
CONSERVACION
DE ALIMENTOS POR
REFRIGERACION.**

**CUATRIMESTRE:
4TO CUATRI.
UNIDAD 3**



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN.

OBJETIVO DE LA REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS.

CONSISTE EN SOMETER LOS ALIMENTOS A LA ACCIÓN DE BAJAS TEMPERATURAS, PARA REDUCIR O ELIMINAR LA ACTIVIDAD MICROBIANA Y ENZIMÁTICA Y PARA MANTENER DETERMINADAS CONDICIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL ALIMENTO.



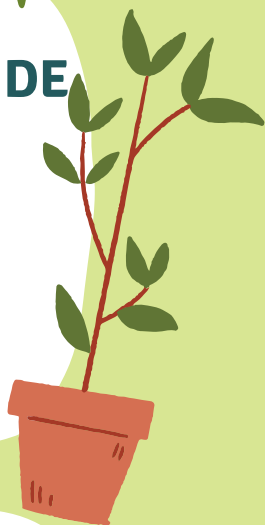
COMPORTAMIENTO DE LOS VEGETALES DURANTE LA REFRIGERACIÓN

LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN QUE SE APLICAN PARA LA CONSERVACIÓN TÉRMICA POR BAJAS TEMPERATURAS, SE CLASIFICAN EN: REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN



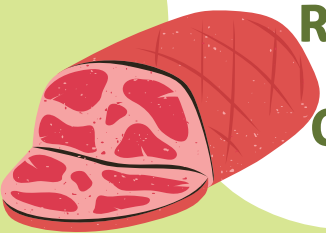
RESPIRACIÓN, TRANSPIRACIÓN, PRODUCCIÓN DE ÉTILENO, DESARROLLO

LAS PLANTAS VERDES EN CRECIMIENTO UTILIZAN LA ENERGÍA DE LA LUZ SOLAR QUE RECIBEN SUS HOJAS PARA FABRICAR AZUCARES COMBINANDO EL DIÓXIDO DE CARBONO DEL AIRE CON EL AGUA ABSORBIDA DEL SUELO A TRAVÉS DE LAS RAÍCES. ESE PROCESO SE CONOCE CON EL NOMBRE DE FOTOSÍNTESIS.



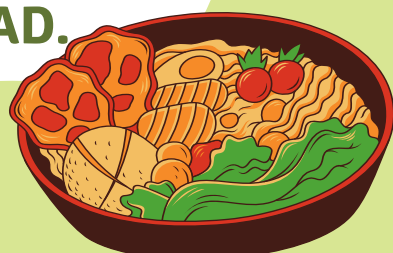
COMPORTAMIENTO DE LAS CARNES EN REFRIGERACIÓN

LOS ALIMENTOS QUE SE HAN ALMACENADO POR MUCHO TIEMPO EN EL REFRIGERADOR O EN EL CONGELADOR PUEDEN PERDER CALIDAD, PERO GENERALMENTE, NO ENFERMARÁN A NADIE.



MODIFICACIONES FÍSICAS DURANTE LA REFRIGERACIÓN

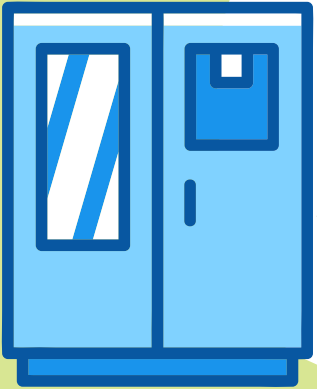
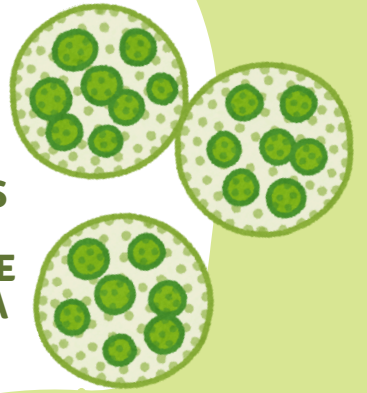
LOS AGENTES FÍSICOS SUELEN ACTUAR DURANTE LOS PROCESOS DE COSECHA LOS TRATAMIENTOS POSTERIORES. EN GENERAL, POR SI MISMOS, NO SUELEN ALTERAR LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS, PERO SI SU PALATABILIDAD.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN.

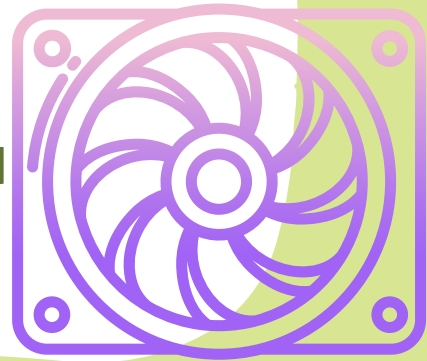
MODIFICACIONES DURANTE LA REFRIGERACIÓN DEBIDAS A MICROORGANISMOS

LA REFRIGERACIÓN ES UNA TÉCNICA DE CONSERVACIÓN A CORTO PLAZO BASADA EN LAS PROPIEDADES DEL FRÍO PARA IMPEDIR LA ACCIÓN DE CIERTAS ENZIMAS EL DESARROLLO DE MICROBIOS. AQUÍ EL ALIMENTO SE CONSERVARA EN TEMPERATURAS PRÓXIMAS A LOS 0 GRADOS CENTÍGRADOS, PERO NO POR DEBAJO.



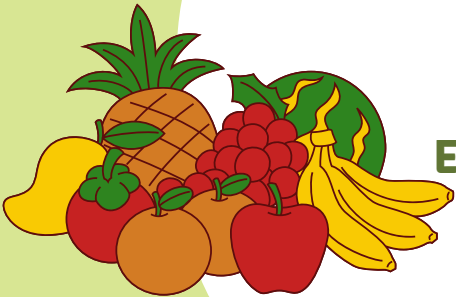
ENFRIAMIENTO POR AIRE

EL ENFRIADOR POR AIRE ES EL MÁS COSTOSO DE LOS SISTEMAS, REQUIERE DE UN AMPLIO ESPACIO DE PISO PARA SU INSTALACIÓN Y ES COMPATIBLE CON LAS CANALES CON LA EPIDERMIS, SOLAMENTE.



VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR AIRE

EL USO DE TÚNELES DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO ES MUY HABITUAL EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ESPECIALMENTE EN FRUTAS Y VERDURAS, YA QUE SON LOS MÁS PERECEDEROS. ESTE SISTEMA PERMITE REDUCIR LAS PÉRDIDAS DE CALIDAD.



ENFRIAMIENTO POR AGUA

EL SISTEMA DE ENFRIAMIENTO EN AGUA ES EL MENOS DISPENDIOSO DE LOS DOS, REQUIERE DE UNA PEQUEÑA ÁREA PARA SU INSTALACIÓN, ES FÁCIL DE HIGIENIZAR Y ES DE MANTENIMIENTO BARATO Y SENCILLO.



VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR AGUA

ESTE PROCESO CONSIDERA FACTORES COMO LA VELOCIDAD DE PRE-ENFRIADO JUNTO CON LA TEMPERATURA FINAL DEL PRODUCTO.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN.

ENFRIAMIENTO POR VACÍO

LA REFRIGERACIÓN AL VACÍO ES EL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN MÁS RÁPIDO Y ECONÓMICO PARA VEGETALES, FRUTAS, FLORES Y MÁS.



VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR VACÍO

CONTRIBUYE A GARANTIZAR UNA MAYOR VIDA ÚTIL DE SUS PRODUCTOS EN EL LINEAL. ADEMÁS, TAMBIÉN PODRÁ AHORRAR EN GASTO ENERGÉTICO, YA QUE EL PROCESO DE REFRIGERACIÓN POR VACÍO ES MUCHO MÁS EFICAZ QUE LAS TECNOLOGÍAS DE REFRIGERACIÓN TRADICIONALES.



INCOMPATIBILIDAD ENTRE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN REFRIGERACIÓN

LOS CONGELADOS ENVASADOS NO PRESENTAN NINGUNA INCOMPATIBILIDAD SI SE RESPETAN DEBIDAMENTE LAS CONDICIONES TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN.



CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

LOS PRODUCTOS ELABORADOS NO SE ALMACENARÁN CONJUNTAMENTE CON LAS MATERIAS PRIMAS POR LA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIONES CRUZADAS.

