



Mi Universidad

Super nota

Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez

Nombre del tema Tratamiento Térmico Mediante Calor

Parcial 4

Nombre de la Materia Conservación de Alimentos

Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre Cuarto

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO

1 ESCARDADORES POR AGUA.



método culinario que implica sumergir brevemente los alimentos, generalmente

2 OBJETIVO DE LA PASTEURIZACIÓN.

El objetivo es hacer que los productos sean seguros para el consumo y que tengan una vida útil más prolongada.



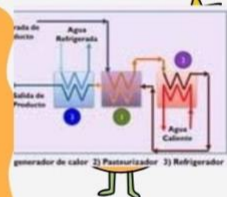
3 TIPOS DE PASTEURIZACIÓN.

La pasteurización VAT o lenta, la pasteurización HTST o a altas temperaturas durante un breve periodo de tiempo, y la pasteurización UHT o a muy altas temperaturas.



4 EQUIPOS EMPLEADOS EN LA PASTEURIZACIÓN DE LÍQUIDOS SIN ENVASAR.

Los pasteurizadores se pueden proporcionar o preparar para la integración de separadores centrífugos, desaireadores y homogeneizadores para cumplir cualquier requisito del proceso.



5 EQUIPOS EMPLEADOS EN LA PASTEURIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS.

consiste en el tratamiento del calor de un producto para matar todas las bacterias patógenas y reducir la actividad enzimática.



ESTERILIZACIÓN

El proceso mediante el cual se destruyen todos los microorganismos viables presentes en un objeto o superficie, incluidas las esporas microbianas.



OBJETIVOS DE LA ESTERILIZACIÓN.

destruimos cualquier forma de vida patógena y saprofita, incluidas sus formas de resistencia



ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS.

como esterilización comercial, es una técnica física de conservación de alimentos envasados herméticamente en un recipiente



SISTEMAS DE ESTERILIZACIÓN POR LOTES.

son sistemas versátiles de esterilización en envases que se utilizan principalmente para la esterilización de alimentos y bebidas.



SISTEMAS CONTINUOS DE ESTERILIZACIÓN.

Los alimentos comercialmente estériles deben ser calentados hasta una temperatura específica durante un tiempo establecido.



Bibliografía

https://idro.es/pasteurizacion-caliente/#:~:text=Estos%20tipos%20son%20la%20pasteurizaci%C3%B3n,UHT%20o%20muy%20altas%20temperaturashttps://www.aragon.es/documents/2012/07/19/2012-04-2-Taller_4.pdf/c9e87264-a088-385b-f67a-d02d5e901e0#:~:text=ESTERILIZACI%C3%93N%3A%20Eliminaci%C3%B3n%20completa%20de%20toda,Incluyendo%20las%20esporas.&text=DESINFECCI%C3%93N%3A%20Destrucci%C3%B3n%20de%20formas%20vegetativas,No%20necesariamente%20esporas.

ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS SIN ENVASAR.



El proceso de esterilización consiste en destruir el 90% de los microorganismos que se encuentran en los alimentos, mediante el proceso de exponerles a una temperatura alrededor de 115°C

ESTERILIZACIÓN POR UHT.

La leche UHT es leche que ha sido procesada a temperatura ultra alta (UHT). La esterilización se realiza mediante el calentamiento rápido de la leche a una temperatura de al menos 135 °C,



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DESHIDRATACIÓN.

controlar los niveles de temperatura y humedad para secar los alimentos con éxito.



CONSERVACIÓN QUÍMICA

consiste en la adición de sustancias que modifican químicamente el alimento, por ejemplo disminuyen el pH. Salazón: adición de sal común para impedir el crecimiento de microorganismos.



MÉTODOS MODERNOS DE CONSERVACIÓN

- Refrigeración.
- Congelación .
- Ultracongelación.
- Escaldado o ebullición.
- Esterilización.
- Pasteurización.
- Deshidratación.
- Desecado.

