CALIDAD DE ALIMENTOS

Luz Elena Cervantes Monroy
Lucero Pérez Solórzano
Licenciatura en Nutrición
octubre 2024

CALIDAD DE ALIMENTOS

Criterios

Factores que influyen en el comportamiento alimentario

↓

debe cumplir una determinada actividad, actuación o proceso para ser considerado de calidad

Desarrollo microbiano

La mayoría de microorganismos crecen a temperaturas entre 5 y 60 ˚C. Cada uno se desarrolla en una temperatura mínima y una máxima

Conservación

Refrigeración
congelación
ultracongelacion
ebullicion
evitan el crecimiento microbacteriano

Factores biológicos

la ingesta de alimentos, se considera un factor biológico, el hambre también se desprende de otros aspectos como el apetito lo sensorial, la textura y el aspecto

Factores físico químicos

Relaciones ambientales químicas: el aire, agua, el pH, la salinidad trata más sobre la composición química como las proteínas, grasas, vitaminas y minerales e hidratos de carbono

factores de producción

Características sensioriales y sanitarias del
producto

↓

incluyen en un aspecto en de tamaño, forma, color, brillo y consistencia, sabor y textura

son factores físicos químicos y biológicos

Factores bioquímicos

Son los de mayor gravedad, ya que no estropean las características organolépticas del alimento puede ser tóxico o infeccioso

Descomposición

Son alimentos que se deteriora, desarrollan olores, sabores y texturas desagradables

↓

Influye factores de exposición a la luz, humedad, temperatura y sequedad

Métodos de calidad

Análisis físicoquímico, análisis, microbiológico y análisis sensorial

↓

se evalúa las normas y especificaciones en el diseño del producto

Factores implicados

Aire, la humedad, la luz, la temperatura y el crecimiento bacteriano

↓

el nivel de materia orgánica en el sueldo, humedad, pH y profundidad alteración