



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez

Nombre del tema Conservación de Alimento Por Refrigeración

Parcial 3

Nombre de la Materia Conservación

Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre Cuarto

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

Objetivo de la refrigeración de alimentos.

Se suele usar en alimentos frescos para conseguir que la proliferación microbiana sea mucho más lenta



Comportamiento de los vegetales durante la refrigeración.

La refrigeración retarda el metabolismo de la materia orgánica hasta llegar a detenerlo casi por completo cuando alcanzamos los $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$



Respiración, Transpiración, Producción de etileno, Desarrollo.

La producción de etileno aumenta naturalmente durante la abscisión de la hoja y la senescencia floral, así como durante la maduración del fruto.



Comportamiento de las carnes en refrigeración.

La temperatura refrigerada favorece el crecimiento de organismos psicrófilicos que causan el deterioro de la carne a su debido tiempo.



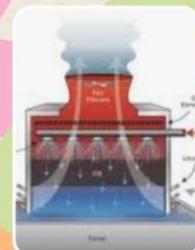
Modificaciones físicas durante la refrigeración.

reducen la respiración disminuyendo las reservas que son consumidas por este proceso, retardan la maduración y disminuyen la pérdida de agua del producto hacia el ambiente por reducir la transpiración.



MODIFICACIONES DURANTE LA REFRIGERACIÓN DEBIDAS A MICROORGANISMOS.

Al descender la temperatura por debajo de los 4°C (temperatura de refrigeración), los gérmenes dejan de multiplicarse, no se destruyen, sino que paraliza su actividad.



ENFRIAMIENTO POR AIRE.

es un método muy simple para disipar el calor, pero puede ser extremadamente eficaz y fácil de instalar! Un enfriador de aire consta de dos partes: un disipador de calor y un ventilador.

VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR AIRE.

Coste - La refrigeración por aire es más económica que con líquido, debido a la sencillez de su funcionamiento. ...



ENFRIAMIENTO POR AGUA.

La refrigeración por agua se utiliza habitualmente para enfriar motores de combustión interna de automóviles y centrales eléctricas. L

VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR AGUA.

El enfriamiento por agua puede reducir estas temperaturas más rápida y eficientemente que el enfriamiento por aire



ENFRIAMIENTO POR VACÍO.

el enfriamiento por vacío se basa en, dentro de una cámara de vacío, reducir la diferencia entre la presión atmosférica ambiental y la presión del vapor de agua emitido en un producto,



VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR VACÍO.

Mantiene temperaturas más constantes que otros sistemas. Incrementa la vida útil de los productos.



INCOMPATIBILIDAD ENTRE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN REFRIGERACIÓN.

se previene la proliferación de bacterias. Esto es fundamental porque se evita la descomposición de los alimentos, lo que nos protege de las enfermedades.



CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR CONGELACIÓN



BIBLIOGRAFIA

https://marpavacuum.com/enfriamiento-por-vacio-industria-alimentaria/#:~:text=De%20la%20misma%20manera%2C%20el,de%20la%20presi%C3%B3n%20de%20lahttps://es.wikipedia.org/wiki/Refrigeraci%C3%B3n_por_agua#:~:text=La%20refrigeraci%C3%B3n%20por%20agua%20se,la%20temperatura%20de%20las%20CPU.https://imermex.com.mx/el-abc-de-la-preservacion-refrigerada-de-carne-en-optimas-condiciones/#:~:text=La%20temperatura%20refrigerada%20favorece%20el,4%20C%2B1%201%C2%B0C.https://www.intarcon.com/refrigeracion-en-los-alimentos/

