



Nombre de la alumna: Claudia Sofía Chávez Laparra

Profesora: Luz Elena Cervantes

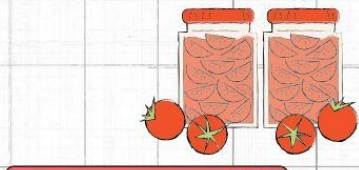
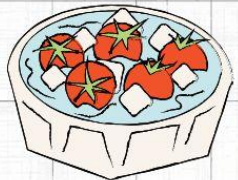
Materia: Preparación y conservación de alimentos

Licenciatura: Nutrición IV

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO

ESCALDADO

Es el tratamiento térmico que se utiliza previo al secado, apertización, liofilización, congelación, fritura y pelado de verduras y algunas frutas. Generalmente comprende temperaturas entre 70-100 °C y tiempos entre 1 y menos de 10 minutos



EQUIPO EMPLEADO EN EL ESCALDADO

Un escaldador discontinuo con calentamiento indirecto eléctrico o por vapor se utiliza para escaldar verduras, setas, carne, pescado y marisco.



OBJETIVOS DEL ESCALDADO

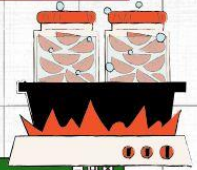
El objetivo principal del escaldado es inactivar las enzimas responsables de las reacciones de deterioro que contribuyen a los sabores, olores y colores desagradables, además, ocasionan una textura indeseable y contribuyen a la descomposición de nutrientes

ESCALDADO POR VAPOR

Para escaldar con vapor, use una olla con una tapa hermética y una cesta que mantenga los alimentos por lo menos a 7.6 cm (3 in) sobre el fondo de la olla. Vierta de 2.5 a 5 cm (1-2 in) de agua en la olla y póngala a hervir.

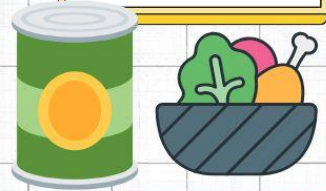
ESCALDADO POR AGUA

El escaldado es una técnica culinaria que consiste en sumergir un alimento en agua hirviendo durante un breve periodo (entre unos 30 segundos y unos 2 minutos, normalmente).



PASTEURIZACIÓN

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



OBJETIVOS DE LA PASTEURIZACIÓN

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

TIPOS DE PASTEURIZACIÓN

Existen tres tipos de procesos bien diferenciados: pasteurización VAT o lenta, pasteurización a altas temperaturas durante un breve periodo (HTST, High Temperature/Short Time) y proceso a altas temperaturas (UHT, Ultra-High Temperature).

EQUIPO EMPLEADO EN LA PASTEURIZACIÓN

Los pasteurizadores sirven para eliminar los microorganismos y para homogeneizar cualquier líquido o mezcla.



ESTERILIZACIÓN

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 y así poder conservarles durante largos periodos.



ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS

El proceso de esterilización de envases plásticos se aplica por tratamiento térmico, con suficiente temperatura como para matar a todas las bacterias resistentes al calor.

OBJETIVOS DE LA ESTERILIZACIÓN

El objetivo de la esterilización de alimentos envasados en recipientes herméticos es la destrucción de todas las bacterias, incluidas sus esporas, sin alterar significativamente las características organolépticas y nutricionales del producto original.



ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS

El proceso de esterilización de envases plásticos se aplica por tratamiento térmico, con suficiente temperatura como para matar a todas las bacterias resistentes al calor.



SISTEMA DE ESTERILIZACIÓN POR LOTES

Las autoclaves 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. Los tiempos y temperaturas específicos dependen del tipo de alimento a esterilizar.



ESTERILIZACIÓN POR UHT

El tratamiento a altas temperaturas, que se utiliza para la esterilización de alimentos que contienen niveles bajos de acidez, consiste en calentar el producto a más de 135 °C.

CONSERVACION POR DESHIDRATACION

Para deshidratar alimentos se utiliza principalmente calor y aire en movimiento: la temperatura hace que la humedad de los alimentos se evapore y el aire en circulación dispersa la humedad.



CONSERVACION QUIMICA

consiste en la adición de sustancias que modifican químicamente el alimento, por ejemplo disminuyen el pH.



MÉTODOS MODERNOS DE CONSERVACION

- Refrigeración.
- Congelación.
- Ultracongelación.
- Escaldado o ebullición.
- Deshidratación.
- Desechado.

