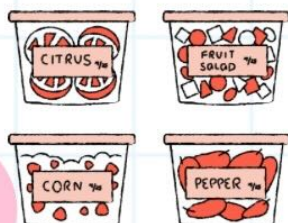


CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

LUZ ELENA
CERVANTES
MONROY



LUCERO PÉREZ
SOLÓRZANO

LICENCIATURA EN
NUTRICIÓN



4° CUATRIMESTRE

NOVIEMBRE 2024

CONSERVACIÓN POR REFRIGERACIÓN

OBJETIVO

someter alimentos a bajas temperaturas para alargar su vida biológica eliminando la actividad microbiana

VEGETALES REFRIGERADOS

Temperatura de 0-5°C su beneficio es reducir parte enzimática de las verduras, produce humedad y reduce la velocidad de crecimiento de microorganismos

CONGELACION

Baja cantidad de agua y temperatura (-18°C), modifica químicamente el enranciamiento de grasas y cambios de color, nos ayuda a no perder los nutrientes y propiedades organolépticas



CARNES CONGELADAS

Los alimentos permanecientes durante mucho tiempo pueden perder calidad pero no dañar a una persona, por mucho tiempo huelen mal, pierde calidad de inocuidad



MODIFICACIONES

cambios de características nutricionales gracias a

- Golpes
- temperatura
- humedad
- aire
- luz



ENFRIAMIENTO POR AIRE

Más costoso requiere de un amplio espacio consiste en la reducción de aire, deshidratación y reducir la carga bacteriana

VENTAJAS

- Costo
- peso
- instalación
- economía
- mantenimiento

VENTAJAS

- Estética
- silencio
- soporte
- eficiencia energética
- tiempo
- costo

ENFRIAMIENTO POR AGUA

consiste en un lavado del alimento por aguas con temperaturas cerca a los 16°C y bajar la temperatura para inhibir el crecimiento microbiano

ENFRIAMIENTO POR VACIO

en este proceso el valor nutricional disminuye mucho está diseñado para verduras frescas, frutas y hongos fenómeno trata de hervir el agua y eliminar el calor del producto

VENTAJAS

- Enfria rápido
- menor costo
- evita daños en alimentos
- mejora conservación
- enfriamiento uniforme

INCOMPATIBILIDAD

Respetar fechas de caducidad, evitar choque térmico, no congelar sobrantes, mantener humedad, descongelar periódicamente



CONSERVACION POR CONGELACION



- Desinfectar e introducir a limoneros en envases de gran tamaño
- evitar productos de caja o madera
- no utilizar latas vacías de acero inoxidable
- evitar contaminación cruzada