



ANTECEDENTES DE LA NUTRICION

Nombre del Alumno: Zhulma Alejandra Ramirez Rodas

Nombre de la Materia: conservación de alimentos

Conservación de los alimentos

anteced

historia



definici

Que es y para que sirve



Liofilización: por los Incas hace tres mil años antes de Cristo para conservar las patatas, que extendían en las altas cumbres para exponerlas al sol durante el día y al frío congelador durante la noche, evitando la germinación de brotes en los tubérculos y facilitando la posterior rehidratación. Así hacían el "chuño", sin saber que estaban utilizando de forma rudimentaria una operación de secado en estado congelado.

La ciencia responsable de crear nuevas sustancias alimenticias, garantizar su calidad, y mejorar los alimentos que ya poseemos para cubrir las necesidades dietéticas de los humanos, es denominada *tecnología de los alimentos*.

Esta disciplina desempeña un rol importante en el avance tecnológico de los alimentos, ya que es la principal responsable de realizar los diferentes estudios de carácter científico para promover su desarrollo.

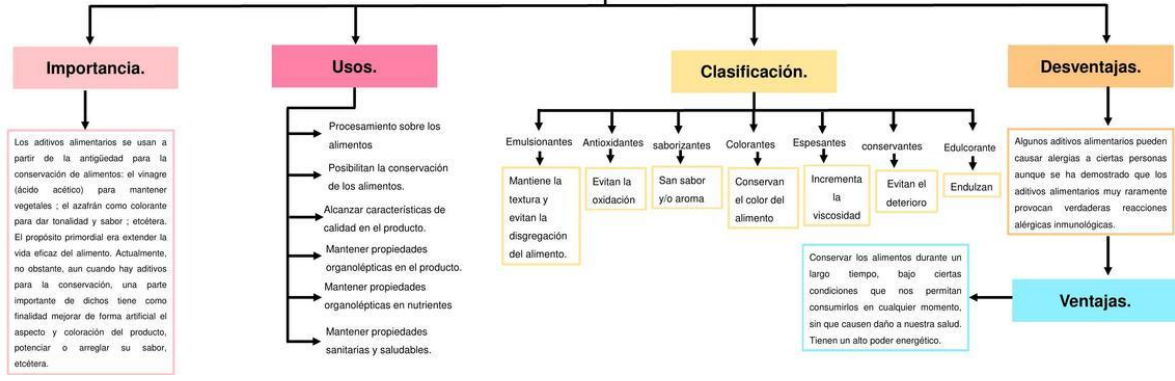
El inicio de la conservación de alimentos se remonta a la prehistoria de la humanidad. Con creatividad y talento, de forma empírica, a lo largo de siglos la gente descubrió y perfeccionó medios para preparar y conservar alimentos, dando origen a las bases de varias técnicas de procesamiento utilizadas en la sociedad contemporánea. Con los avances de la ciencia de los alimentos estas técnicas fueron incorporando principios científicos a la experiencia, formando así las bases de la tecnología de alimentos actualmente empleada en la fabricación de ingredientes y productos alimenticios, así como embalajes para el acondicionamiento de alimentos y bebidas procesados.

Salmuera: y el vinagre como conservantes, inventando el escabechado. Cloruro sódico y ácido acético han sido los primeros aditivos alimentarios conservantes de la Humanidad, además de los ácidos benzoico y sórbico existentes en algunas especias, como la canela y el clavo, que explican los viajes de Marco Polo en su búsqueda. Los romanos son responsables también de llevar el cultivo de la vid, que tomaron de Grecia, a los países que conquistaban y de enseñarles a producir el vino.



Aditivo

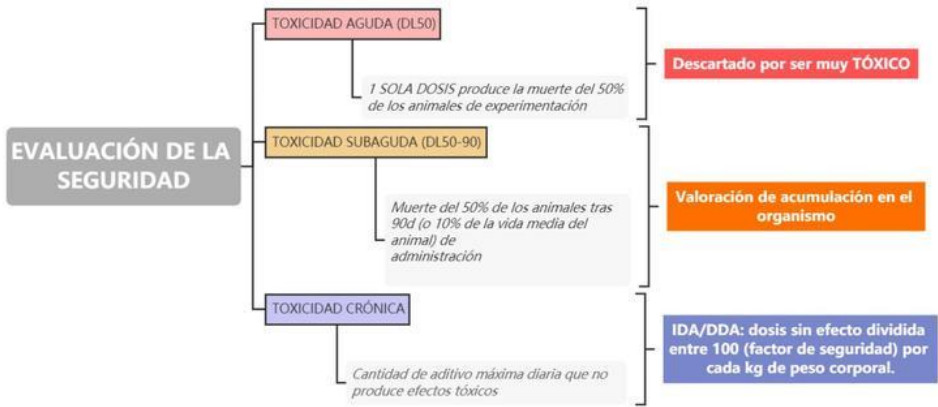
Son aquellas sustancias que pueden ser añadidas intencionadamente a los alimentos y bebidas con el fin de modificar sus caracteres, sus técnicas de elaboración o conservación o para mejorar su adaptación al uso al que son destinados.



Alterar propiedades ORGANOLÉPTICAS
Facilitar procesos de elaboración/conservación

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden provocar alergias
Peligrosidad para la salud



Las MEDIDAS DE TOXICIDAD deberían realizar en un grupo numeroso de roedores y no roedores repetidas veces