



Mi Universidad

Súper Nota

Alexa Paola Bermúdez Fernández

4to Parcial

Preparación y Conservación de
Alimentos

Luz Elena Cervantes Monroy

Nutrición

4to cuatrimestre

Comitán de Domínguez, Chiapas

a 29 de noviembre del 2024

DE ALIMENTOS



El escaldado forma parte de una etapa previa a otros procesos que tiene como principal objetivo inactivar enzimas, aumentar la fijación de la clorofila.

El escaldado consiste en una primera fase de calentamiento del producto a una temperatura de entre 70°C y 100°C .



En el escaldado se usa agua o vapor durante pocos minutos a una temperatura de $95-100^{\circ}\text{C}$.



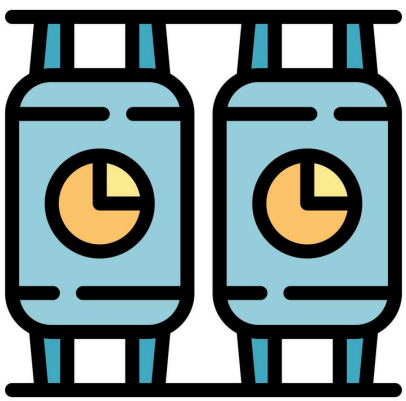
Existen escaldadores de vapor industriales que constan de una cinta de tela metálica, que transportan el alimento a través de una cámara o túnel que inyecta vapor.



Los escaldadores por agua consisten en sumergir la pieza o alimento en agua caliente hasta lograr el punto ideal para su conservación o pelado.

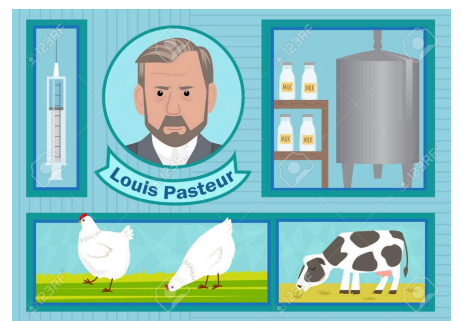
Preparación y conservación

DE ALIMENTOS



La pasteurización es el proceso de calentamiento de líquidos.

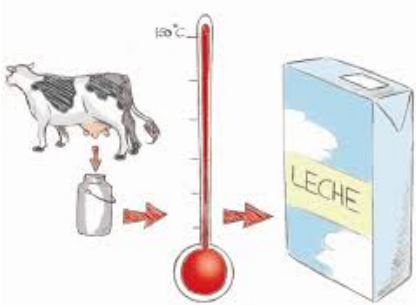
La primera pasteurización se completó el 20 de abril de 1882 y se realizó por Pasteur y Claude Bernard.



A diferencia de la esterilización, la pasteurización no destruye las esporas de los microorganismos ni tampoco elimina todas las células de microorganismos termofílicos.

Proceso HTST

Este método es el empleado en los líquidos a granel: leche, zumos de fruta, cerveza, etc.

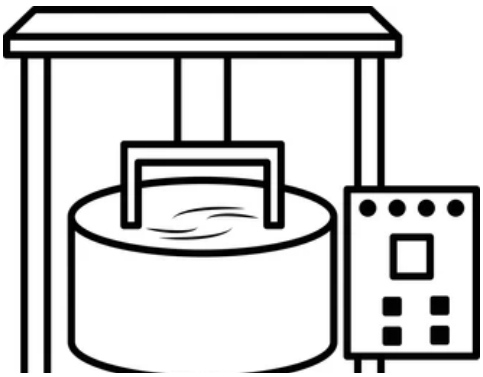


Proceso UHT

El proceso UHT es de flujo continuo y mantiene la leche a temperatura superior más alta que la empleada en el proceso HTST y puede rondar los 138 °C durante un periodo de al menos dos segundos.

Preparación y conservación

DE ALIMENTOS



Los alimentos líquidos en grandes cantidades se pueden pasteurizar pasándolos a través de cambiadores de calor de placa, que constan ordinariamente de cuatro etapas.

Existen básicamente dos sistemas en el proceso continuo): Sistema anular y Sistema de placas.



Los alimentos cerrados en envases se pueden pasteurizar discontinuamente en baños de agua o vapor de agua, enfriándolos a continuación por aspersión.



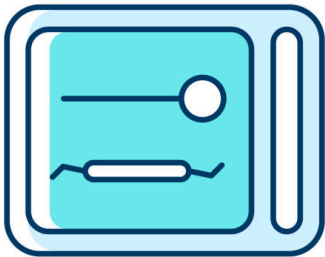
El método discontinuo en tanques consiste en pasteurizar la leche en tanques individuales de capacidad variable entre litros y litros.



El proceso de esterilización en los productos en conserva se puede subdividir en tres fases por medio de vapor.

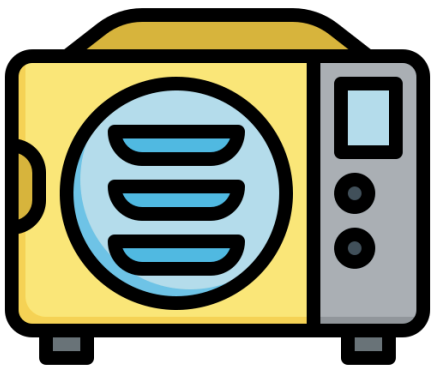
Preparación y conservación

DE ALIMENTOS



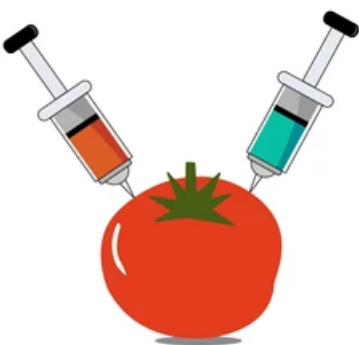
La esterilización por temperatura de tales productos debe ser lo suficientemente intensa como para matar a las bacterias más resistentes al calor.

La esterilización por sistema directo se puede realizar por dos procedimientos: Inyección de vapor en el producto. Inyección de producto en el vapor. Sistemas indirectos.



La esterilización por UHT se utiliza para los productos con bajo nivel de acidez como la leche UHT, la leche saborizada UHT, las cremas UHT, la leche de soja y otras alternativas lácteas.

Profundidad de penetración Esa capacidad de penetración depende de la energía y de la frecuencia: la radiación MW o RF penetra más en el alimento que la IR.



La conservación química consiste en la adición de productos químicos que protegen los alimentos de una posible alteración y mejoran sus características químicas o biológicas, o sus cualidades físicas de aspecto, sabor, olor o consistencia.

Referencias

- **UDS. (s.f.). Antología de preparación y conservación de alimentos. En UDS, Antología de preparación y conservación de alimentos (págs. 77-90)**