



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



DRA LUZ ELENA
CERVANTES MONROY

LUCERO PÉREZ
SOÓRZANO

CUARTO
CUATRIMESTRE

NOVIEMBRE 2024

UNIVERSIDAD DEL
SURESTE

TRATAMIENTOS TERMICOS



ESCALDADO

Se aplica a vegetales y no destruye a los microorganismos si no que es una técnica previa a la "congelación, enlatado" utilizando agua, vapor o químicos



PASTEURIZACIÓN



Proceso utilizado en líquidos donde los microorganismos puedan existir (como la leche) proceso nombrado por el descubridor "Lois Pasteur" en 1822- 1895



TIPOS

Proceso HTST para leches zumos cerveza de 63-68°C

proceso UHT temperaturas superiores a 138°C durante dos segundos



PASTEURIZACIÓN CONTINUA

etapas de la pasteurización

precafección: recibir eliminación calor

calefacción: eliminación de m.o .o retención: mantener temperatura

enfriamiento: enfriar a 10°C

ESTERILIZACIÓN

aplicado en productos en conserva contiene tres fases
calentamiento
mantenimiento
enfriamiento



TRATAMIENTOS TERMICOS

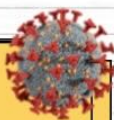


OBJETIVO

Reducir bacterias por medio de recipientes hermeticos y conservar las propiedades organolepticas del producto



ENVASADOS



se utilizan autoclaves para la esterilización con vapor con carga superior de vapor de carga frontal

POR LOTES

Horizontal se utilizan autoclaves de tipo discontinuo favorece a las operaciones de descarga

vertical especie de olla de presión



ESTERILIZACIÓN SIN ENVASAR

Alimento líquido que sea viscoso para que se pueda bombear procede a precalentamiento esterilización enfriamiento envasado aséptico



DESHIDRATACIÓN



Consiste en someter el alimento con cierta onda produciendo rotación de moléculas

- profundidad de penetración
- radiofrecuencia
- radiación infrarroja
- microondas
- calentamiento dialéctico
- inactivación de M.o.o



TRATAMIENTOS TERMICOS



CONSERVACIÓN QUÍMICA

Consiste en productos químicos que protegen los alimentos de una alteración ó mejora sus características químicas biológicas o orgnolepticas



TIPOS

- Agentes bacterianos o conservantes
- antioxidantes
- estabilizadores

ADITIVOS

Colorantes
humectantes
neutralizadores
edulcolorantes
Potenciadores



METODOS MODERNOS

Aplicación de campos eléctricos con muchísima intensidad que generan cambios en la membrana y nos permite destruir patogenos ideal para líquidos



REFERENCIAS

Universidad del sureste
2024. ntología de conservación
de alimentos unidad 4. PDF
imágenes
canva.com
Www.vectoreducadorcom.sab
orizantes
www.fórmulamedica.com