

Conservación de alimentos por tratamiento térmico

UNIDAD 4

MARIZA ALEJANDRA CANCINO MORALES

NUTRICIÓN

4TO CUATRIMESTRE

DRA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY



Conservación de alimentos POR TRATAMIENTO TÉRMICO

Escaldado

Tratamiento térmico que se aplica sobre todo a productos vegetales. A diferencia de otros procesos, no destruye los microorganismos ni alarga la vida útil de los alimentos.



Equipos empleados en el escaldado.

Los equipos de escaldado pueden trabajar de dos maneras distintas: con vapor o con agua caliente

- Escaldadores por vapor
- Escaldadores por agua

Pasteurización

La pasteurización es el proceso de calentamiento de líquidos (generalmente alimentos) con el objeto de la reducción de los elementos patógenos, tales como bacterias, protozoos, mohos y levaduras, etc que puedan existir.



Esterilización

La esterilización de alimentos envasados en recipientes herméticos es la destrucción de todas las bacterias contaminantes, incluidas sus esporas sin alterar significativamente las características organolépticas y nutricionales del producto original. La esterilización por temperatura de tales productos debe ser lo suficientemente intensa como para matar a las bacterias más resistentes al calor

Sistemas de esterilización por lotes

Horizontal Son autoclaves de tipo discontinuo. En este caso, el horizontal favorece las operaciones de carga y descarga

Vertical Se trata de una especie de olla a presión

