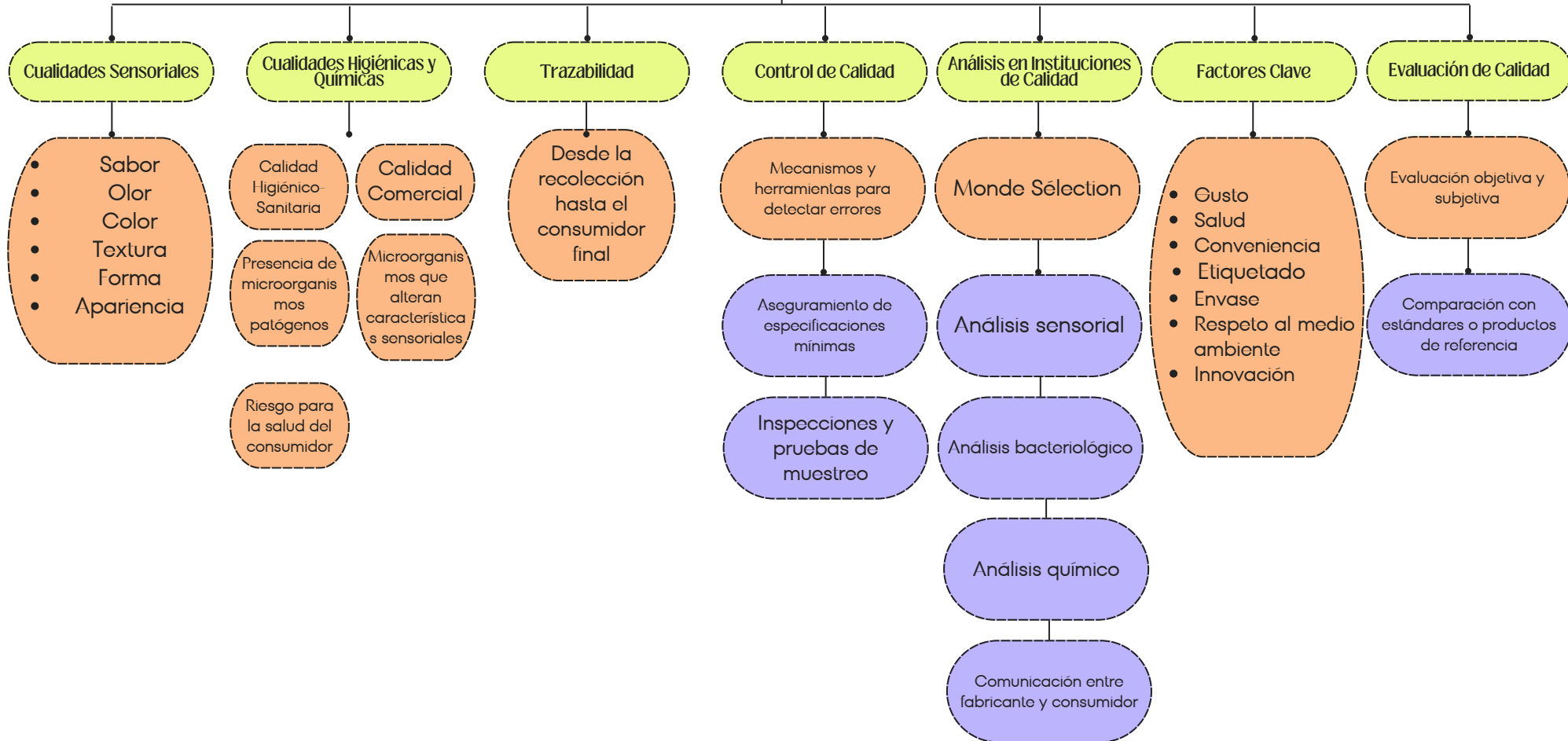


NOMBRE DEL ALUMNO: DILI HAIDEE REYES ARGUETA.
NOMBRE DEL PROFESOR: DRA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY.
CURSO: PREPARACION Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
CARRERA: NUTRICIÓN
GRADO: 4TO. CUATRIMESTRE



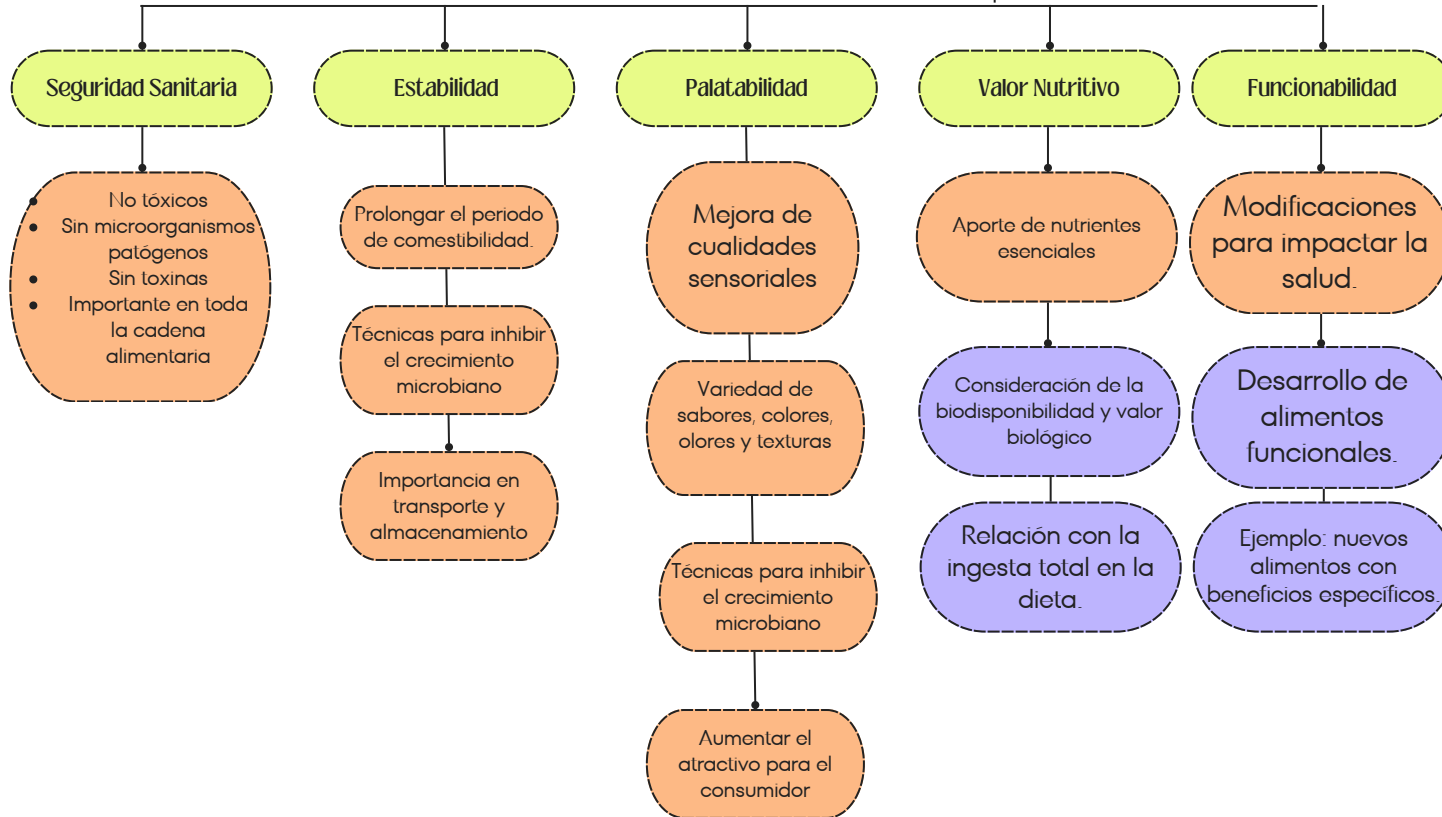
LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Criterios de calidad de un alimento.



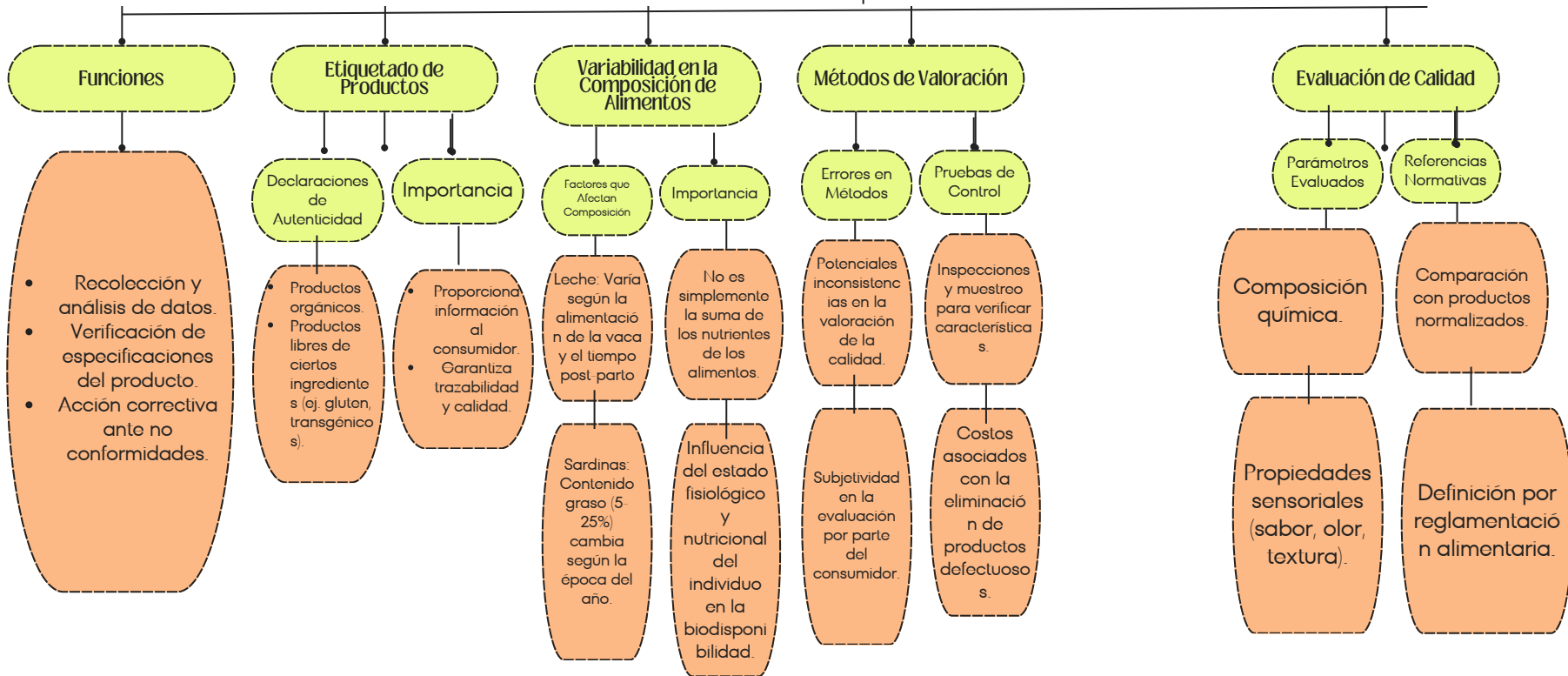
LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Factores de Producción de Alimentos de Calidad



LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Métodos para medir la calidad de un alimento



LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Descomposición de Alimentos

Descomposición de Alimentos

Proceso por el cual los alimentos se deterioran debido a diversos factores.

Causas Principales

Microorganismos (bacterias y hongos).

Oxidación.

Factores Ambientales

Microorganismos Causantes

Bacterias

- Pseudomonas, Bacillus, Clostridium.
- Infecciones: Salmonella.

Hongos

Efectos del Cambio Climático

Efectos de la Descomposición en la Salud

ingestión de alimentos descompuestos puede causar infecciones y enfermedades.

Métodos para Controlar la Descomposición

Congelación

Empaque al Vacío:

Conservantes:

Alimentos No Perecederos

Alimentos que tardan mucho en descomponerse

ejemplos: Arroz, alubias, alimentos enlatados

Análisis bacteriológico

Análisis químico

Comunicación entre fabricante y consumidor

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Factores Bioquímicos en Alimentos

Elementos que influyen en la calidad y estabilidad de los alimentos.

Enzimas

Catalizadores biológicos que aceleran reacciones químicas.

Actividad de Agua (Aw)

Agua libre disponible para el crecimiento de microorganismos.

importancia

Facilita reacciones químicas necesarias para la estabilidad de los alimentos.

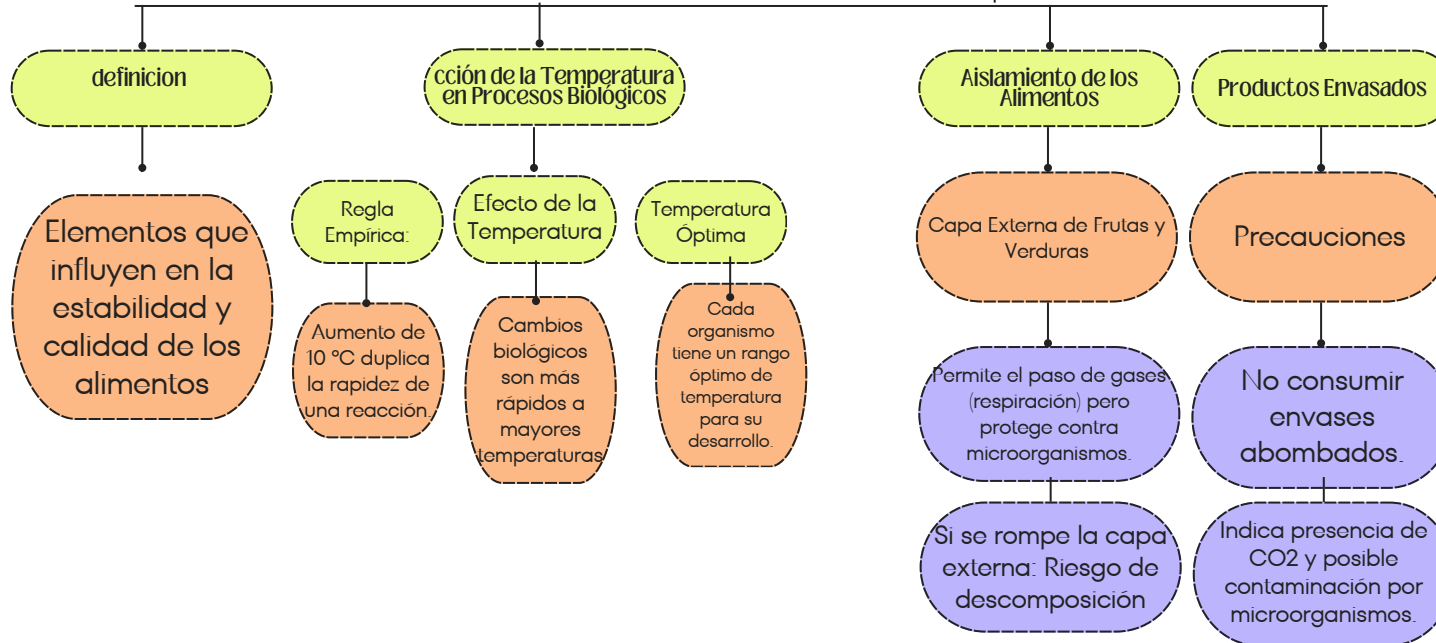
Relación entre Enzimas y Aw

La actividad de agua afecta la actividad enzimática.

Un nivel adecuado de Aw es crucial para la funcionalidad enzimática y la estabilidad del alimento.

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Factores Físicoquímicos



LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Factores biológicos.

definicion

Elementos biológicos que afectan la calidad y estabilidad de los alimentos.

Clasificación de Microorganismos

Bacteria

Mohos

Levaduras

Clasificación según la Temperatura

Psicrófilos:

Crecen a temperaturas bajas (0 °C a 20 °C).

Mesófilos:

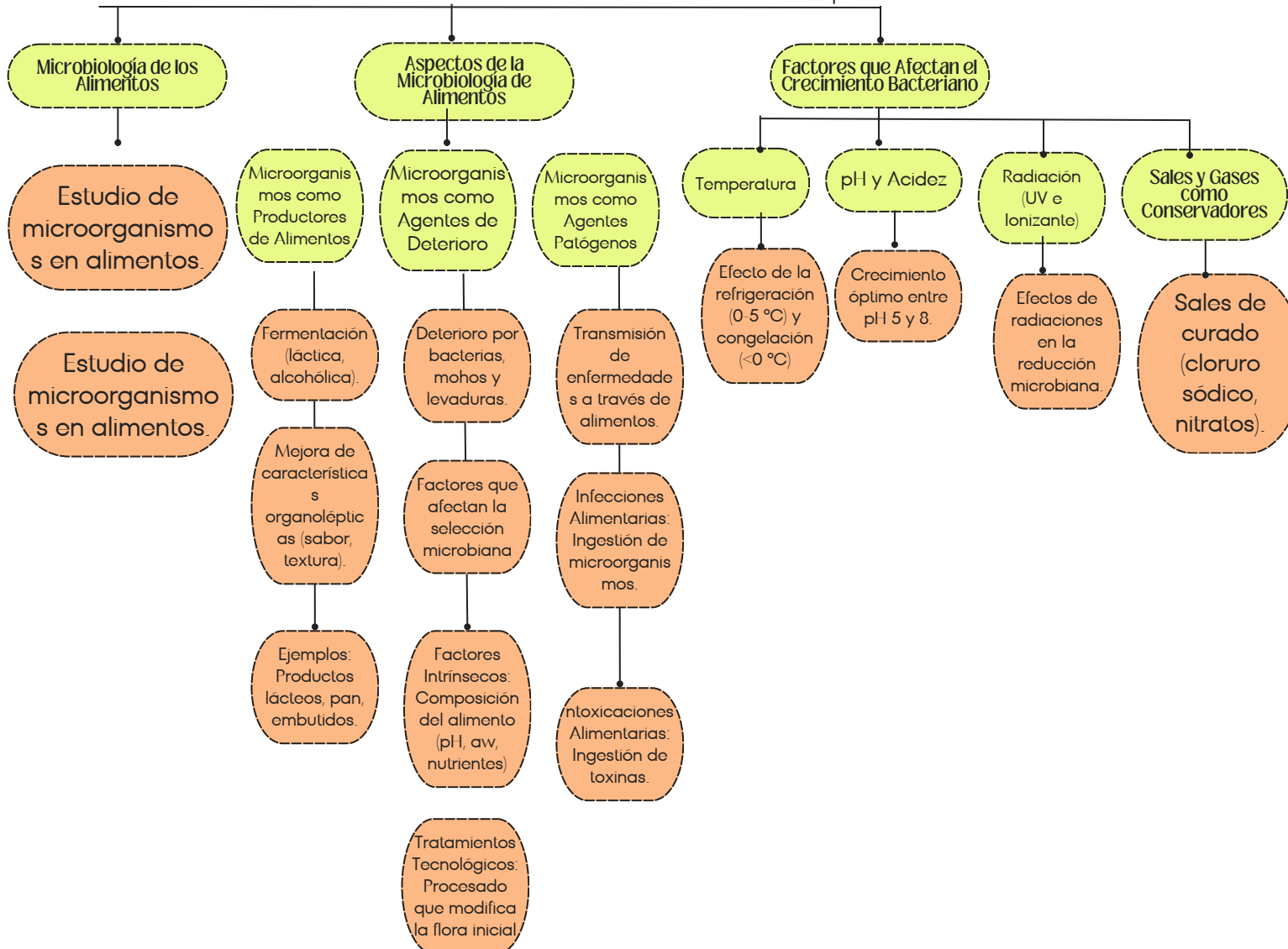
Crecen a temperatura ambiente (20 °C a 45 °C).

Termófilos

Crecen a temperaturas altas (45 °C a 80 °C).

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento



LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Conservación de Alimentos

Factores que Afectan la Calidad

Deterioro de alimentos

Intoxicaciones

Tipos de Conservación

Conservación por Frio

Refrigeración

Congelación

Ultracongelación

Conservación por Calor

Escaldado

Pasteurización

Esterilización

Métodos Químicos

Salazón

Ahumado

Acidificación

Escabechado

Adición de Azúcar

Otros Métodos

Deshidratación

Liofilización

Deseccación

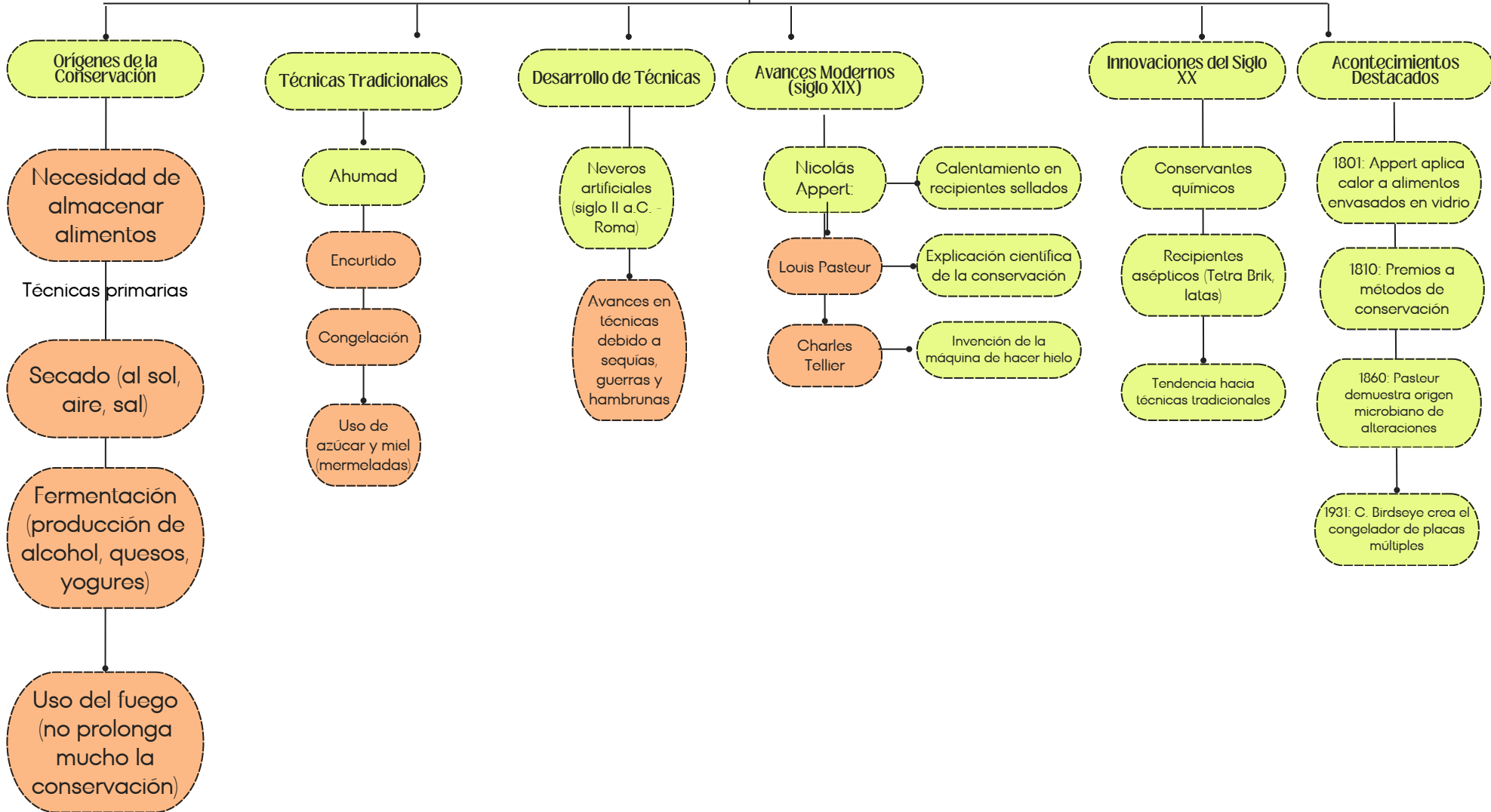
Irradiación

Envasado al Vacío

Adición de Azúcar

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Hechos Históricos de la Conservación de Alimentos



LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Bases de la Preservación de Alimentos y mecanismos de conservación

