

# PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

1

## SUPER NOTA

Actividad plataforma  
unidad 4

2

## NOMBRE DE LA MAESTRA

Luz Elena cervantes monroy



3

## NOMBRE DE LA ALUMNA

Jazmin Alejandra Aguilar  
Hernandez

4

## LICENCIATURA EN NUTRICION

4to. Cuatrimestre

5

## UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**1**

## ESCALDADO

técnica culinaria que consiste en cocer alimentos en agua o líquido hirviendo durante un tiempo breve

Escalfar

100°C

**2**

## OBJETIVOS

consiste en la inactivación de enzimas y se suele realizar como etapa previa a procesos de congelación.

Escaldar

**3**

## EQUIPO EMPLEADO EN EL ESCALDADO

se llama escaldadora industrial y es un equipo imprescindible para los fabricantes de alimento

**4**

## ESCALDADO POR VAPOR

es un proceso térmico que se aplica a frutas y verduras para someterlas a calor, ya sea con agua, vapor, aire caliente o microondas

**5**

## ESCALDADO POR AGUA

es una técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo (entre 10 y 30 segundos). Se diferencia del escalfado en que en este último el líquido no hierva.



# PASTEURIZACION

es un proceso que consiste en calentar un alimento a una temperatura específica durante un tiempo determinado, para luego enfriarlo rápidamente.

## OBJETIVOS

- Seguridad alimentaria
- Elimina microorganismos patógenos, como bacterias y virus, que pueden causar enfermedades.
- Prolongar la vida útil
- Permite almacenar los productos a temperatura ambiente sin que se deterioren.



## TIPOS

- Seguridad alimentaria
- Elimina microorganismos patógenos, como bacterias y virus, que pueden causar enfermedades.
- Prolongar la vida útil
- Permite almacenar los productos a temperatura ambiente sin que se deterioren.

### Tipos de pasteurizadores

Existen tres tipos de procesos bien diferenciados:

- o HTST- High Temperature/Short Time: pasteurización a altas temperaturas durante un breve periodo de tiempo
- o UHT- Ultra-High Temperature: el proceso a ultra-altas temperaturas
- o LTLT- Baja temperatura en largo tiempo.



## EQUIPOS EMPLEADOS EN LA PASTEURIZACION DE LIQUIDOS SIN ENVASAR

- Equipos de pasteurización de radiofrecuencia (RF)
- Estos equipos calientan los alimentos volumétricamente, lo que permite alcanzar las temperaturas necesarias de forma rápida y precisa. Son más eficientes, económicos y respetuosos con el medio ambiente que otras máquinas de calentamiento.
- Autoclaves
- Son equipos compactos que se utilizan para pasteurizar, esterilizar y cocinar alimentos en conserva.



1

# ESTERILIZACION



es un proceso que consiste en someterlos a altas temperaturas para destruir los microorganismos que contienen, y así prolongar su vida útil y garantizar su seguridad

2

## OBJETIVOS

Destruir microorganismos, patógenos y no patógenos, para conservar los alimentos y garantizar su seguridad



3

## ESTERILIZACION DE PRODUCTOS ENVASADOS

proceso que elimina microorganismos, bacterias, hongos o virus, para garantizar la seguridad de los alimentos y bebidas y aumentar su vida útil.



Existen diferentes técnicas de esterilización, que pueden ser físicas, químicas o mecánicas:

- Esterilización física: Utiliza calor o radiaciones para eliminar contaminantes. Es el método más común para esterilizar alimentos envasados, y consiste en someterlos a altas temperaturas durante un tiempo determinado.

4

## SISTEMAS DE ESTERILIZACION POR LOTES

método que se utiliza para esterilizar productos en envases, y puede ser utilizado para esterilizar alimentos, bebidas, y muestras de productos nuevos:



- Autoclaves por lotes
- Se utilizan para esterilizar alimentos y bebidas. Pueden ser equipos eficientes en el uso de agua caliente y vapor, y cuentan con controles de temperatura y presión.
- Autoclaves para lotes piloto
- Se utilizan para esterilizar muestras de prueba de nuevos productos. Son comunes en la industria alimentaria, farmacéutica.

5

## SISTEMA CONTINUOS DE ESTERILIZACION

Los alimentos comercialmente estériles deben ser calentados hasta una temperatura específica durante un tiempo establecido.



# 1

## ESTERILIZACION UHT

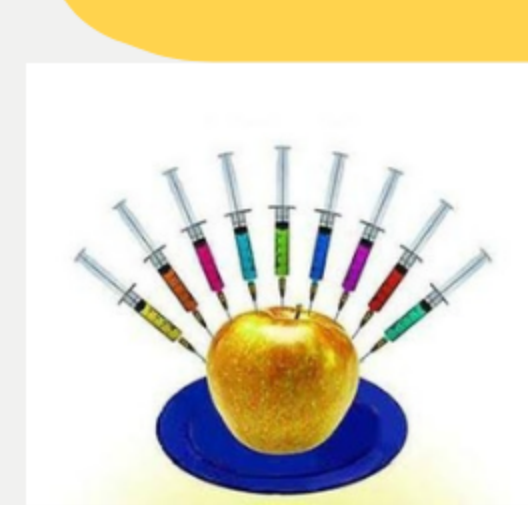
proceso de tratamiento térmico que se utiliza para esterilizar alimentos líquidos y de baja viscosidad.



# 2

## CONSERVACION DE ALIMENTOS POR DESHIDRATACION

consiste en eliminar la mayor parte del agua de los alimentos para que se conserven durante más tiempo



# 3

## CONSERVACION QUIMICA

es una técnica que consiste en modificar químicamente los alimentos para alargar su vida útil y reducir la carga microbiana

# 4

## METODOS MODERNOS DE CONSERVACION

Métodos de conservación de alimentos

- Refrigeración. ...
- Congelación. ...
- Ultracongelación. ...
- Escaldado o ebullición. ...
- Esterilización. ...
- Pasteurización. ...
- Deshidratación. ...
- Desecado.



# 5

## BIBLIOGRAFIA

ANTOLOGIA UDS