

NOMBRE DE LA ALUMNA: HILARY ARIADNE
GUILLÉN MALDONADO.

NOMBRE DE LA PROFESORA: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY

ACTIVIDAD: SUPER NOTA

CUATRIMESTRE: 4TO CUATRIMESTRE

UNIDAD: 4TA UNIDAD



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR

TRATAMIENTO TÉRMICO

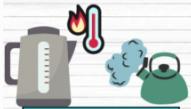
ESCALDADO.

El escaldado es un 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.



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.



TIPOS DE PASTEURIZACIÓN.

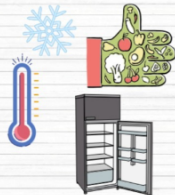
- Proceso HTST
- Proceso UHT



EQUIPOS EMPLEADOS EN LA PASTEURIZACIÓN DE LÍQUIDOS SIN ENVASAR.

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

- Pre calificación (regeneración)
- Calificación
- Retención
- Enfriamiento



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR

TRATAMIENTO TÉRMICO

EQUIPOS EMPLEADOS EN LA PASTEURIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS

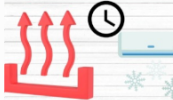
Los alimentos usados en grandes cantidades uniformes como la leche y los jugos de fruta se pueden pasteurizar por porciones individuales en recipientes de acero inoxidable, agitados, provistos de una "camisa", volviendo útil así esta última, tanto para calentar (por medio de vapor de agua o agua caliente) como para enfriar (por medio de agua o de salmueras frías).



ESTERILIZACIÓN

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

- Fase de calentamiento: la temperatura del producto aumenta desde ambiente hasta la temperatura de esterilización requerida.
- Fase de mantenimiento: la temperatura se mantiene durante un tiempo definido.
- Fase de enfriamiento: la temperatura en el envase disminuye.



ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS

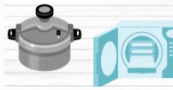
- Autoclaves de vapor con carga superior: los productos en conserva se cargan en las autoclaves en cestas metálicas.
- Autoclaves de vapor de carga frontal: los productos en conserva se cargan en las autoclaves en bandejas metálicas.



SISTEMAS DE ESTERILIZACIÓN POR LOTES

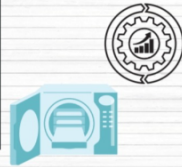
Autoclave (en lotes)

- 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.



SISTEMAS CONTINUOS DE ESTERILIZACIÓN

- Autoclave continuo
- Autoclave agitadora



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR

TRATAMIENTO TÉRMICO

ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS SIN ENVASAR

Cuando el alimento a esterilizar es un líquido cuya viscosidad permite su bombeado, se puede plantear un sistema de esterilización antes de ser envasado.



ESTERILIZACIÓN POR UHT.

Se utiliza para los productos con bajo nivel de acidez (pH superior a 4,6), como la leche UHT, la leche saborizada UHT, las cremas UHT, la leche de soja y otras alternativas lácteas.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR DESHIDRATACIÓN

La interacción de la radiación electromagnética de una cierta longitud de onda con el alimento produce vibración, o rotación de las moléculas, lo que supone disipación de energía térmica, que es absorbida por el alimento.



CONSERVACIÓN QUÍMICA.

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.



MÉTODOS MODERNOS DE CONSERVACIÓN

Los avances científicos están permitiendo encontrar diferentes procesos no térmicos que consiguen, sin elevación de las temperaturas de los alimentos, la eliminación de gérmenes patógenos para mejorar la conservación.

