



CONSERVACION DE ALIMENTOS

LUZ ELENA CERVANTES

• ESCALDADO

Tratamiento térmico que se emplea sobre todo a productos vegetales y algunas frutas.

Consiste en la inmersión de los alimentos en agua caliente a unos 85 a 100 Celsius

A diferencia de otros procesos, el escaldado no destruye los microorganismos ni alarga la vida útil de los alimentos.



Escaldado

- Se lleva a cabo calentando el alimento rápidamente hasta una temperatura determinada, manteniéndolo a esa temperatura durante un periodo fijado y luego enfriándolo también rápidamente

Permite obtener el efecto deseado sin que se produzcan cambios significativos en los caracteres organolépticos del producto



www.free-power-point-templates.com

Tratamiento térmico

- En la curva se puede observar, que manteniendo la temperatura constante, a medida que avanza el tiempo del tratamiento, la destrucción es logarítmica
- Esterilización: proceso mediante el cual se destruye la totalidad de los microorganismos y sus formas de resistencia



www.free-power-point-templates.com

Pasterización

- Tiene como principal objetivo la destrucción de la forma vegetativa de los microorganismos patógenos y una cierta proporción de las no patógenas incluyendo esporas de hongos y levaduras
- La temperatura utilizada es siempre menor a 100°C, los alimentos conservados así experimentan menor deterioro térmico que los conservados por esterilización



www.free-power-point-templates.com

Refrigeración

- Método para conservación de alimentos por periodos relativamente cortos
- También se utiliza como complemento de otros tratamientos, por ejemplo para preservar alimentos previamente pasteurizados como jamón
- La temperatura aconsejada para la conservación por periodos relativamente cortos son diferentes en cada caso



www.free-power-point-templates.com