



Mi Universidad

SUPERNOTA

Nombre del Alumno: Bryant Reyes Robles

Cuarto Parcial

Nombre de la Materia: Conservación de alimentos

Cuarto Cuatrimestre

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO

Escaldado

El escaldado es un proceso que consiste en sumergir los alimentos en agua caliente o vapor para eliminar bacterias y otros microorganismos. Esto ayuda a prevenir el crecimiento de microorganismos y a mantener la calidad del alimento.

Equipos empleados

Existen diferentes tipos de equipos que se utilizan para el escaldado, como:

- Escaldadores por vapor: utilizan vapor para escaldar los alimentos.
- Escaldadores por agua: utilizan agua caliente para escaldar los alimentos.



Pasteurización

La pasteurización es un proceso que consiste en calentar los alimentos a una temperatura específica durante un período determinado para eliminar bacterias y otros microorganismos. Esto ayuda a prevenir el crecimiento de microorganismos y a mantener la calidad del alimento.

Equipos empleados

1. Pasteurizadores por placas: Estos equipos utilizan placas de acero inoxidable o materiales similares para pasteurizar los líquidos. El líquido se bombea a través de las placas, que están calentadas por vapor o agua caliente.
2. Pasteurizadores por tubos: Estos equipos utilizan tubos de acero inoxidable o materiales similares para pasteurizar los líquidos. El líquido se bombea a través de los tubos, que están calentados por vapor o agua caliente.
3. Pasteurizadores por ultrasonido: Estos equipos utilizan ondas de ultrasonido para pasteurizar los líquidos. Las ondas de ultrasonido crean burbujas de vapor que matan las bacterias y otros microorganismos.

Equipos empleados en la pasteurización de productos envasados:

1. Pasteurizadores por inmersión: Estos equipos sumergen los productos envasados en un baño de agua caliente para pasteurizarlos. El agua caliente se mantiene a una temperatura constante para asegurar la pasteurización efectiva.
2. Pasteurizadores por spray: Estos equipos rocían los productos envasados con un chorro de agua caliente para pasteurizarlos. El agua caliente se atomiza en pequeñas gotas que se distribuyen uniformemente sobre los productos.
3. Pasteurizadores por túnel: Estos equipos utilizan un túnel de aire caliente para pasteurizar los productos envasados. El aire caliente se circula a través del túnel, que se mantiene a una temperatura constante para asegurar la pasteurización efectiva.
4. Pasteurizadores por vapor: Estos equipos utilizan vapor para pasteurizar los productos envasados. El vapor se inyecta en el recipiente que contiene el producto, lo que provoca la pasteurización.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO

Esterilización

La esterilización es un proceso que consiste en calentar los alimentos a una temperatura muy alta durante un período determinado para eliminar todos los microorganismos. Esto ayuda a prevenir el crecimiento de microorganismos y a mantener la calidad del alimento.



Equipos empleados

Existen diferentes tipos de equipos que se utilizan para la esterilización, como:

- Esterilizadores por calor húmedo: utilizan calor húmedo para esterilizar los alimentos.
- Esterilizadores por calor seco: utilizan calor seco para esterilizar los alimentos.

Conservación de alimentos por deshidratación

La deshidratación es un proceso que consiste en eliminar el agua de los alimentos para prevenir el crecimiento de microorganismos. Esto ayuda a mantener la calidad del alimento y a prevenir la pérdida de nutrientes.

Conservación química

La conservación química se utiliza para prevenir el crecimiento de microorganismos en los alimentos mediante el uso de sustancias químicas como conservantes. Esto ayuda a mantener la calidad del alimento y a prevenir la pérdida de nutrientes.



Métodos modernos de conservación

Existen diferentes métodos modernos de conservación que se utilizan para mantener la calidad de los alimentos, como:

- La congelación: consiste en congelar los alimentos para prevenir el crecimiento de microorganismos.
- La liofilización: consiste en eliminar el agua de los alimentos mediante la congelación y la deshidratación.
- La irradiación: consiste en utilizar radiación para eliminar microorganismos de los alimentos.

