



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

CONSERVACIÓN POR FRÍO

1

REFRIGERACIÓN

Existe un descenso de temperatura, lo que reduce la velocidad de las reacciones químicas y la proliferación de los microorganismos.



2

CONGELACIÓN

La temperatura optima es de -18°C , provocando que parte del agua del alimento se convierta en hielo y conserve la mayoría de sus nutrientes.



CONSERVACIÓN POR CALOR

ESTERILIZACIÓN

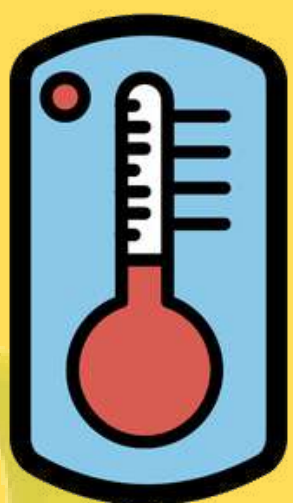
Elimina los gérmenes y las esporas. Se aplica a temperaturas de 115°C . Este proceso afecta las características organolépticas de los alimentos.

1

PASTEURIZACIÓN

Inactiva los gérmenes, Se aplica calor durante un tiempo determinado (dependiendo del alimento) a una temperatura de 80°C . No existe pérdida de nutrientes.

2





CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

CONSERVACIÓN POR MÉTODOS QUÍMICOS

1

SALAZÓN Y AHUMADO

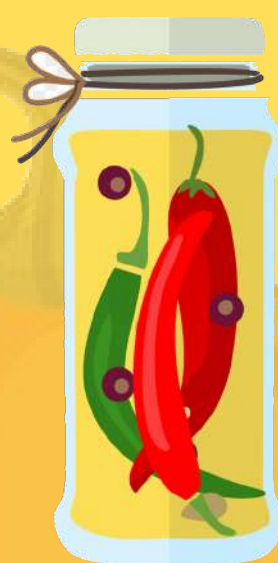
Salazón: es la adición de sal abundante, de tal forma que provoca la deshidratación del alimento y evita la proliferación de microorganismos. Ahumado: es la mezcla de salazón y desecación por humo.



2

ACIDIFICACIÓN Y ESCABECHADO

Acidificación: consiste en la reducción de PH del alimento, he impide la creación de microorganismos. Escabechado: es una mezcla de sal y vinagre aporta un sabor característico.



OTROS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

DESHIDRATACIÓN Y LIOFILIZACIÓN

Deshidratación: consiste en eliminar el líquido de un alimento. Liofilización: consiste en eliminar el agua de un alimento congelado aplicando sistemas de vacío. El hielo al vacío y a baja temperatura pasa del estado sólido al gas sin pasar por el líquido y conserva sus nutrientes.

1

ENVASADO AL VACÍO

Se utiliza para extraer el aire que rodea al alimento. Se introducen en bolsas de plástico destinadas para ese fin y se extrae la mayor cantidad de aire y después se puede congelar.

2

