

Escriba la consigna aquí.



ZONA LOGO

NOMBRE

Dirección del trabajo principal
Línea 2 de dirección
Línea 3 de dirección
Línea 4 de dirección

Teléfono: 555-555-5555
Fax: 555-555-5555
Correo: xyz@microsoft.com

¡Estamos en el Web!

ejemplo.microsoft.com

Éste es un lugar ideal para insertar unas líneas acerca de la organización. Puede incluir el propósito de la misma, su misión, la fecha de su fundación y una breve historia. También puede incluir una lista de los tipos de productos, servicios o programas que ofrece la organización, la zona en la que trabaja (por ejemplo sur de España o mercados sudamericanos), así como un perfil de los tipos de clientes o miembros a los que atiende.

Resulta también muy útil especificar un nombre de contacto para aquellos lectores que deseen obtener más información acerca de la organización.

Título del artículo de la página posterior



Pie de imagen o gráfico.

Este artículo puede incluir 175-225 palabras.

Si el boletín es para plegarlo y enviarlo por correo, este artículo aparecerá en la parte posterior. Por tanto, es una buena idea que pueda leerse de un vistazo.

Un modo de llamar la atención del público es incluir una sección de preguntas y respuestas. Recopile preguntas que haya recibido desde la última edición o resuma algunas que se realicen con frecuencia acerca de su organización.

Una lista de los directores de la organización da un toque personal al boletín. Si la organización es pequeña, quizá desee enumerar la lista de nombres de todos los empleados.

Si tiene precios de productos o servicios estándar, puede incluir una lista en este espacio. También puede hacer referencia a cualquier otro modo de comunicación que haya creado para su organización.

Si dispone de espacio, puede insertar una imagen prediseñada o algún

otro gráfico.

Métodos de conservación de los alimentos





La lectura es como el alimento; el provecho no esta en proporción de lo que se come, si no de lo que se dirige



Los métodos directos de conservación

¿En que consisten los métodos de conservación de los alimentos? Es el conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios, con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo.

Métodos directos de conservación Entre estos métodos se encuentran la esterilización por calor, la pasteurización y el empleo de aditivos

¿Qué son las conservas? Es un mecanismo de conservación indirecto en el que se usa como envase el vidrio o la hoja lata fundamentalmente y permite aislar el alimento para preservarlo de la contaminación y evitar fenómenos oxidativos.

Los alimentos en conserva deben mantener un aspecto, sabor y textura apetitosos así como su valor nutritivo original.

No hay ningún método de conservación que ofrezca protección frente a todos los riesgos posibles durante un periodo ilimitado de tiempo

Conservación por calor y conservación por frio

¿Qué es la conservación por calor? Su fin es la destrucción total de gérmenes patógenos y sus esporas. Las técnicas utilizadas para ello son la pasteurización y la esterilización o uperización.

¿Qué es la esterilización? Consiste en colocar el alimento en recipiente cerrado y elevadas temperaturas durante bastante tiempo, para asegurar la destrucción de todos los gérmenes y enzimas. Cuanta mas alta sea la temperatura menor será el tiempo.

¿Qué es la uperización? En la uperización o procedimiento UHT la temperatura sube hasta 150°C por inyección de vapor saturado durante 1 o 2 segundos produciendo la destrucción total de bacterias y sus esporas.

Las pérdidas vitamínicas son mínimas: menos del 10% para las vitaminas C y B1 y menos del 20% para la vitamina B2.

La refrigeración y la congelación

¿Qué es la refrigeración? La refrigeración es un método de conservación que permite conservar los alimentos durante un tiempo relativamente corto (días-semanas). La temperatura de refrigeración reduce considerablemente la velocidad de crecimiento de los microorganismos termófilos y muchos de los mesófilos, en cambio los de tipo psicótrofo pueden multiplicarse.

¿Qué es la congelación? Es el recurso más sencillo, más fácil y más cómodo para guardar algunos alimentos crudos cuando ves que nos los vas a consumir inmediatamente. O bien, comida ya cocinada, para consumirla más adelante. El agua que contienen los alimentos se cristaliza y el producto se solidifica. Cuando un alimento está congelado, los microorganismos no actúan. Sin embargo, las enzimas no se destruyen por completo... y ese es el motivo por el que los alimentos pierden aroma y sabor con el tiempo.



Otros tipos de conservación en alimentos

Al vacío: Se trata de envasar un alimento y retirar todo el aire de su interior. Al retirar el oxígeno se evita la oxidación del alimento, el crecimiento de microbios y se mantienen mejor todas las propiedades del alimento. Se utiliza mucho para prolongar la vida de carnes y pescados crudos, pero también de alimentos cocinados, embutidos, etc.

Deshidratación: Se trata de extraer solamente el agua, mediante calor suave que no altera los nutrientes. La deshidratación no solo es útil para alargar la vida de nuestros alimentos sino también nos facilita el almacenaje, transporte y manipulación de los mismos.

Liofilización: Es una nueva técnica de deshidratación. La humedad de los alimentos liofilizados se reduce al 5%. Para liofilizar un alimento primero hay que congelarlo y después desecarlo al vacío, es decir, pasar en muy poco tiempo de -50° a 30°. Al no ser el calor muy elevado... el alimento conserva todas sus características. Toda la comida que toman los astronautas está liofilizada... aunque no es necesario ir al espacio para probar un liofilizado: son muy habituales las frutas, la sopa, el café, etc...

Ahumado: Este método consiste en exponer a los alimentos al humo que producen algunas maderas que contengan pocos "alquitranes" (líquido espeso, mezcla de diferentes productos de la destilación seca de la madera) o "resinas" como las del pino, siendo recomendadas maderas dulces, ricas en "ésteres" (sustancias sólidas o líquidas que resultan de la serie parafínica al combinarse un ácido con un alcohol) que son de olor agradable y efecto antibiótico por lo que son esencias empleadas en perfumería, éstos se liberan al quemar las maderas y se adhieren y penetran a los alimentos, proporcionándoles muy buen sabor y olor a la vez que los preserva de la descomposición.



"Incluya aquí una frase o una cita del artículo para captar la atención del lector".