



MUESTRA PEDAGOGICA

2017



FORMAMOS CALIDAD
PARA LA VIDA

Hecho por Joshua Gómez C

Métodos de conservación de los alimentos

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



NOELIA VARGAS GARALUZ
PROMOCIÓN 2009/2011
CURSO 2º SALUD AMBIENTAL

MÉTODOS DE CONSERVACION





¿CÓMO SE EMPIEZAN A CONSERVAR LOS ALIMENTOS

“que tu alimento sea tu medicamento y tu medicamento tu alimento”

La primera técnica desarrollada por el hombre primitivo fue probablemente la desecación y la deshidratación.

Otro gran descubrimiento fue el de los efectos de calor (cocidos, asados). El calor deshidrata, pero tiene además otros efectos, tanto por el humo como por las transformaciones que induce en los alimentos.

La conservación por frío también data de la prehistoria y se ha ido progresando hasta conseguir la congelación gracias a las cámaras de refrigeración.



¿Qué es la congelación

Consiste en bajar la temperatura a -20grados C en el núcleo del alimento, para que no pueda haber posibilidad de desarrollo microbiano y limitar la acción de la mayoría de las reacciones químicas y enzimáticas



Conservación por enlatados

En los enlatados se realiza una esterilización por que el tratamiento por calor al que se somete a los alimentos elimina todos los microorganismos que pueden ser perjudiciales para la salud como las bacterias patógenas y aquellas que producen toxinas letales.



¿QUÉ ES LA REFRIGERACIÓN?

Consiste en conservar los alimentos a baja temperatura, pero superior a 0 grados C. A esta temperatura el desarrollo de microorganismos disminuye o no se produce, pero los gérmenes están vivos y empiezan a multiplicarse desde que se calienta el alimento .



Conservación por calor y por frío

¿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 UHT

¿Qué es la esterilización?

Consiste en colocar el alimento en recipiente cerrado y someterlo a elevada temperatura durante bastante tiempo, para asegurar la destrucción de todos los gérmenes y enzimas

¿Qué es la UHT?

En la UHT o procedimiento UHT, la temperatura sube hasta 150 grados C por inyección de vapor saturado o seco durante 1 o 2 segundos produciendo la destrucción total de bacterias y sus esporas

Los aditivos

Tanto los procesos vitales y como los no vitales pueden evitarse añadiendo ciertos productos químicos denominados aditivos